ВКУСЫ
БРАЗИЛИИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В ваших руках уникальная энциклопедия бразильской кухни, в которой рассказывается о традициях и истории возникновения блюд, о мифах и легендах, связанных с ними. Настолько разнообразная и настолько притягательная страна, с таким многообразием вкусов и оттенков, не может оставить никого равнодушным. Сплетение различных народов, культур, находящее свое отражение, в первую очередь, в кухне. Не зря говорят: «Мы то, что мы едим», так давайте отправимся в небольшое путешествие по Бразилии. В приложение к книге предлагается издание, в котором собраны восхитительные и оригинальные рецепты бразильской кухни. Каждый рецепт сопровождается подробным описанием приготовления.

- Вкусы Бразилии
  -
  - Вступление
  - Эдди Столс
  - Паула Пинту-и-Силва
  - Рикарду Мартинс Риццо
  - Карлус Кессель и Моника Тамбелли
  - Родригу Элиас
  - Винисиус де Мораэс
  - Бруну Миранда Зетола
  - Алешандре Менегали
  - Адриану Ботелью
    -
    - Типичные блюда: территориальные различия
    - Фасоль с рисом на каждый день
    - Новые веяния в кулинарных привычках бразильцев
  - Жуан Рурал
    -
    - Меню караванщика
    - Рацион караванщика
  - Тиан Роша
  - Алисе Мескита де Кастру
  - Робериу Брага
  - Карлус Роберту Антунес дус Сантус
  - Каролина Канторину
  - Торговая с лотка вчера и сегодня
  - Интервью

    - Интервью
    - Рикарду Луис де Соуза
    - Как приготовить традиционную кайпиринью
    - Демостенес Роману
    - Интервью
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32
    - 33
    - 34
    - 35
    - 36
    - 37
    - 38

- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82

- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118

Вкусы Бразилии

Фрукты. Рынок «Вер-у-Пезу». Белен. Штат Пара. Фото: Моника Тамбелли

Фрукты. Ж.-Б. Дебре

Колонисты. Ди Кавальканты (1940)

Булочная. Ж.-Б. Дебре (1820–1830 гг.). Музей Кастру Майа

Мельница для изготовления маниоковой муки. Батлер. Литография, 1845 г.

Рынок и ярмарка. Эдгар де Серкейра Фалкан. Акварель

Ангольская женщина с заступом (ок. 1660 г.)

Бразильский ужин. Ж.-Б. Дебре (1827 г.)

Барон Риу-Бранку, канцлер Бразилии в 1902–1912 гг. Карикатуры на Барона Рио-Гранде. Коллекция вырезок Исторического Архива Итамарати

Карикатуры на Барона Рио-Гранде. Коллекция вырезок Исторического Архива Итамарати

Барон Риу-Бранку. Источник: «PARANHOS», Жозе-Мария да Силва «Барон Риу-Бранку. Фотографическая биография». Бразилиа, издательство «FUNAC», 2002, с. 43; 95

Фейжоада и кайпиринья. Гладстоне Кампос/Realphotos

Фасоль. Дельфим Мартинс. Пулсар Имаженьс

Склад вяленого мяса. Ж.-Б. Дебре (1825). Музей Кастро Майа

Винисиус де Мораэс. Архив VM

Маниока. Андре Теве. 1555

Хижина индейцев апиака́. Апрель 1828 г. Эркюль Флоранс

Маниока. Рынок. Алешандре Токитака/Пулсар Имаженьс

Жареная маниока. Гладстоне Кампос/Realphotos

Желе и компоты. Иоланда Узак/Пулсар Имаженьс

Сладкая патока рападура разливается в форму. Фото: Жоан Рурал

На сахарных плантациях энженью в глубинных районах Пернамбуку, Параиба, Алагоас и Мараньян, также как в господских усадьбах в Ресифе, Сан-Луис и Масейо, чернокожие кухарки, как настоящие алхимики, колдовали над рецептами будущей бразильской кухни

Сыр и пастила из гуайявы. Гладстоне Кампос/Realphotos

Южная часть Южной Америки с розой ветров. Диогу Омень, 1560

Жительница штата Баия, готовящая акараже. Фото: Кристиан Кнеппер (Эмбратур)

Фасоль с рисом — это основа бразильской кухни, стирающая как территориальные, так и социальные различия. Фасоль с

рисом и бифштексом. Гладстоне Кампос/Realphotos

Сельские жители: владельцы и погонщики вьючного скота в провинции Рио-Гранде. Ж.-Б. Дебре (1823). Музей Кастру Майа — JPHAN/Minc — MEA 0138

Округ Шапада. Июнь 1827 г. Эме-Адриен Тонес

Старинная похлебка. Фото: Жуан Рурал

Погонщик-тропейро, готовящий обед у костра. Фото: Жуан Рурал

Бразильская фабрика по изготовлению сушеного мяса. Ж.-Б. Дебре (1829). Музей Кастру Майа — JPHAN/Minc — MEA 0113

Жареные шкварки. Фото: Жуан Рурал

Гужевой караван. Фото: Жуан Рурал

Сырные хлебцы. Даниэл Аугусту Мл./Пулсар Имаженьс

Курица с плодами киабу. Эдитора Пейшес (Эмбратур)

Цветок пеки. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Пеки. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Бурити. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Аратикум. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Бару. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Такака. Фото: Луис Брага (Эмбратур)

Рыба пираруку, пойманная в реке Журуá. Ноябрь 1912 г. Перепечатано из «Дорогами нации: иллюстрации к научным экспедициям института Освалду Круза в глубь Бразилии в 1911–1913 гг». Фонд Освалду Круза. Рио-де-Жанейро, 1991 г.

Орехи. Рынок Вер-у-Пезу

Местные фрукты. Фото: Луис Брага

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана

Рынок в Баие. Жан-Леон Пальер, 1812

Баиянка. Фото из книги «Старый Рио глазами художника Марка Ферреза», 1989, издательство «Ex Libris»

Церемония официального признания профессии «Торговка акараже» культурным достоянием Бразилии. Фото: Каролина Канторину

Фото: Аннелуизе Шмеил

Фото: Аннелуизе Шмеил

Ресторан Д.О.Т.

Десерт из жабутикабы. Ресторан Д.О.Т.

Салат из кабачков. Ресторан Д.О.Т.

Кайпиринья на основе кашасы. Рикарду Азоури/Пулсар

Имаженьс

Кайпиринья. Рио конвеншн & Визиторс Бюро (Эмбратур)

Выдержанная кашаса. Фото: Кристиан Кнеппер (Эмбратур)

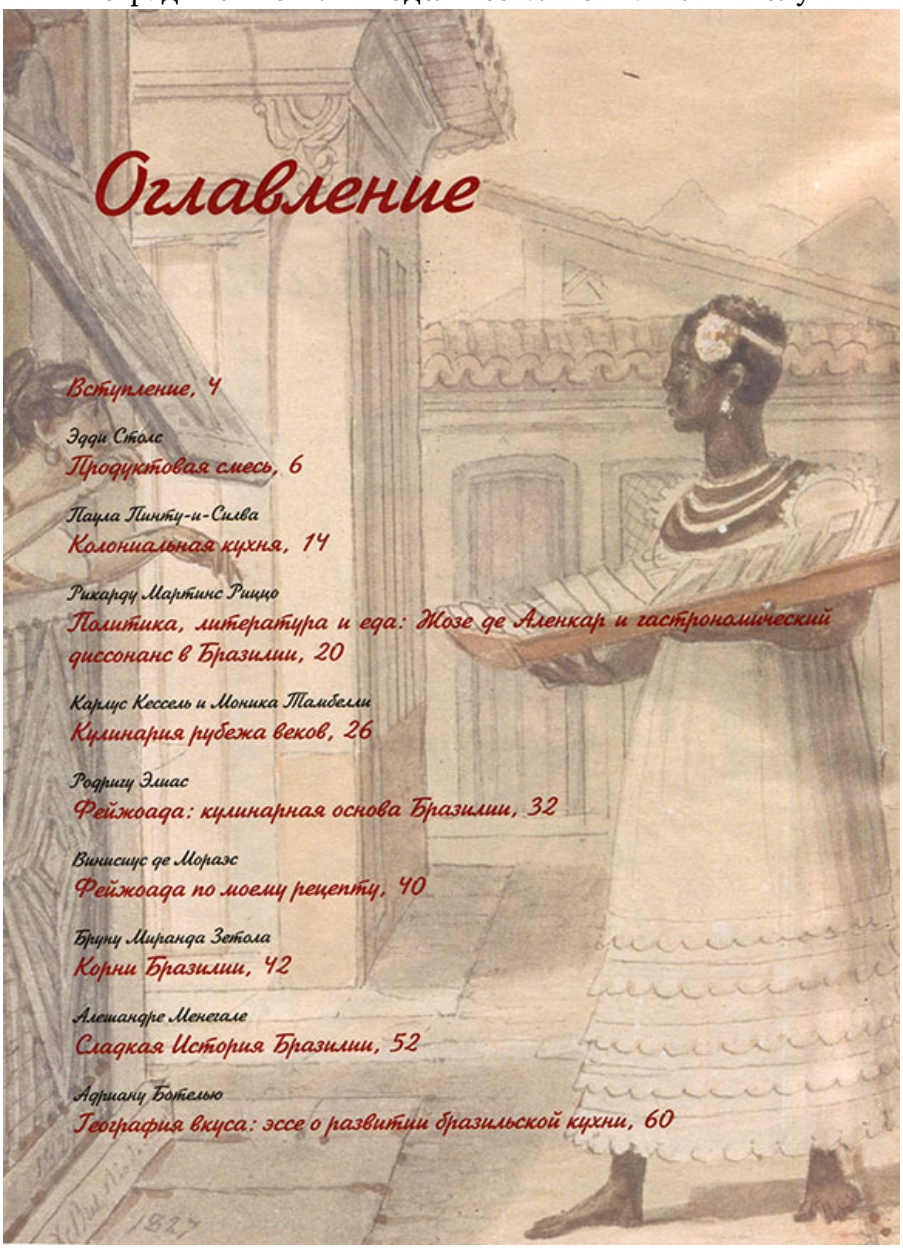
Фото: Бруну Миранда Зетола

Надпись на дверях бара с различными названиями кайпириньи. Рикарду Азоури/Пулсар Имаженьс

Бутыль с кашасой. Рикарду Азоури/Пулсар Имаженьс

Бочки. Винодельческая компания «Миолу»

Виноградные кисти. Винодельческая компания «Миолу»



Оглавление

Вступление, 4

Эдди Столс
Продуктовая смесь, 6

Паула Пинту-и-Силва
Колониальная кухня, 14

Рикарду Мартинс Рицио
Политика, литература и еда: Жозе де Аленкар и гастрономический диссонанс в Бразилии, 20

Карлус Кессель и Моника Тамбелли
Кулинария рубежа веков, 26

Родригу Элиас
Фейжоада: кулинарная основа Бразилии, 32

Виниссиус де Мораэс
Фейжоада по моему рецепту, 40

Бруну Миранда Зетола
Корни Бразилии, 42

Алешандре Менегале
Сладкая История Бразилии, 52

Адриану Ботелью
География вкуса: эссе о развитии бразильской кухни, 60

Жуан Рурал
Полевая кухня, 70

Тиан Роша
Кухня штата Минас-Жерайс, 78

Алисе Мескита де Кастру
Вкус Серрадо, 94

Роберто Брага
Вкус Амазонии, 102

Карлос Роберто Антунес дос Сантос
Кухня штата Парана, 110

Каролина Канторини
Темнокожие торговки акараже: воспитание стойкости, 116

Интервью
Мариана (Машья) и Клеуза Оливейра, Торговки акараже, 122

Алекс Атала
Интервью, 128

Рикардо Луис де Соуза
Кайпиринья, или кашаса, лимон и сахар:
краткая история одной смеси, 138

Как приготовить традиционную кайпиринью, 146

Демостенес Роману
Как распознать хорошую кашасу, 150

Интервью, 156
Карлос Эдуардо Корреа Ногейра

Вступление

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе кто ты». Этот знаменитый афоризм Бриллата-Саварина весьма точно отражает отношение человека к пище. В самом деле, если питание — акт физиологический, то еда — феномен социокультурный. Все действия, производимые с ингредиентами от момента начала их приготовления и до поглощения готового блюда, направлены на то, чтобы лишить продукты их безликого вида и выявить характерные особенности той культуры, которая их использует. Потребление пищи, с одной стороны, включает в себя результат воздействия сложных исторических процессов, а с другой, — является проявлением сугубо индивидуальных черт каждого из нас. Селекция сельскохозяйственных культур и отбор продуктов, способ их приготовления и подачи к столу, правила поведения за столом, основы кулинарии и потребления блюд — все это основы социокультурных проявлений любого этноса.

Одним из наиболее прочных связующих звеньев между едой и культурой является вкусовая память. Здесь зачастую действуют наши собственные персональные ассоциации между определенным вкусом и теми или иными событиями. Однако подобные ассоциации распространяются и на все общество в целом. Бразильцы, живущие за границей, точно так же как и иностранцы, побывавшие в нашей стране, безусловно, с теплом вспомнят о ней, доведись им как-нибудь еще попробовать фейжоаду[1], акараже[2], кайпиринью[3] или хорошую кашасу. Точно также, как мы тоскуем по «бабушкиным блюдам», мы тоскуем и по «бразильской кухне», которая объединяет в себе индивидуальную и общую для всех гастрономическую память, формируя черты национального характера.

Что же такое бразильская кухня? Разумеется, она включает в себя не только типичные для Бразилии продукты, такие как, например, маниока. Это — комплексная и динамично развивающаяся кулинарная традиция, для которой характерны как потребление определенных продуктов, так и способы их приготовления. Для такой страны как Бразилия, при ее размерах и богатстве ее культуры, дать определение какой-то одной стороне национальной кухни значило бы задать такие узкие рамки, в которые невозможно поместить все разнообразие ароматов бразильского стола.

Вот почему статьи, вошедшие в настоящий альманах «Бразилия в текстах», отражают лишь малую часть этой богатой вкусовой палитры. Само собой разумеется, что в рамках одной

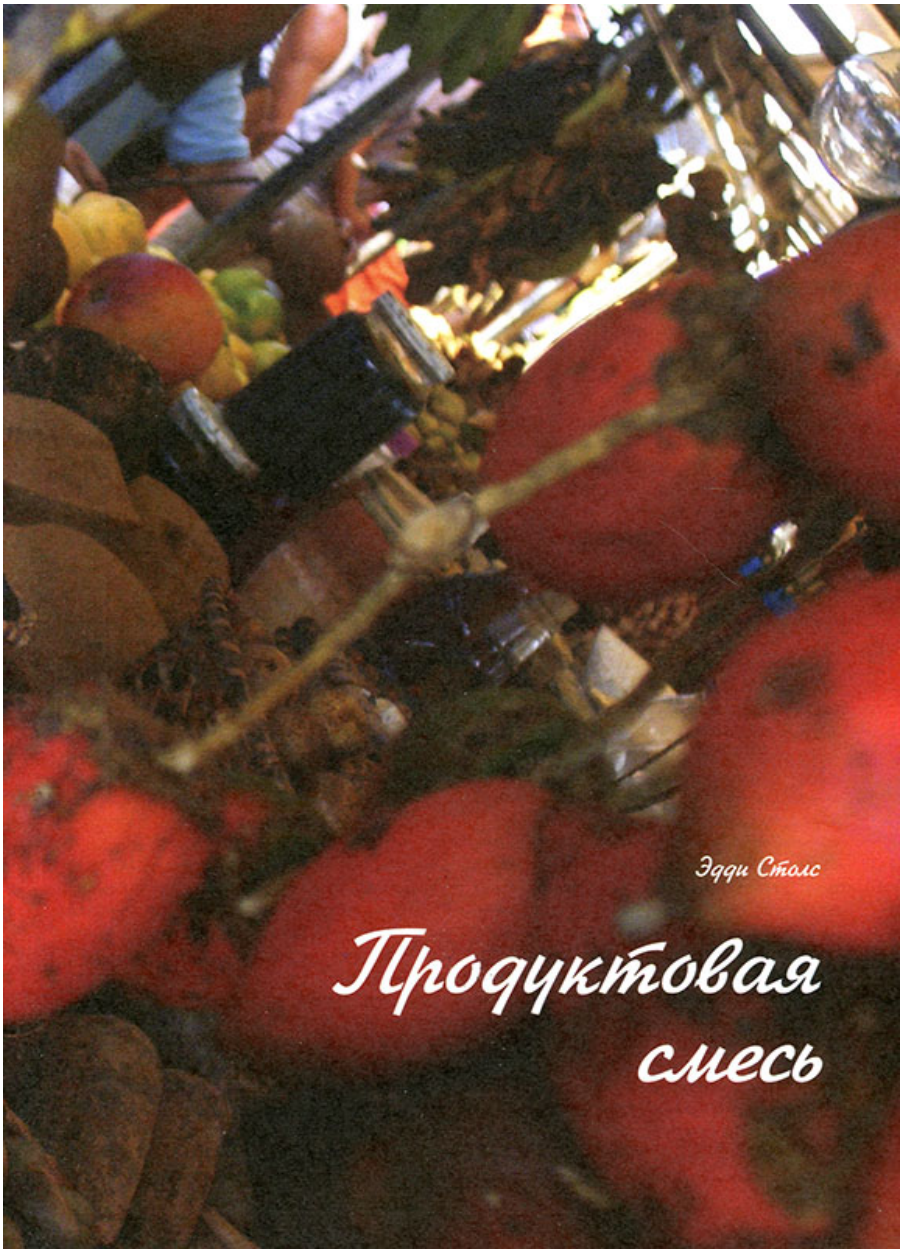
книги невозможно отразить все разнообразие продуктов, рецептов и кулинарных традиций. Это издание — своего рода аперитив, приглашение для ценителей и знатоков поближе познакомиться с безумно вкусной бразильской кухней.

Все статьи в этом сборнике поделены на четыре рубрики. В качестве «холодных закусок» предлагаются сведения относительно того, как складывалась бразильская кулинарная школа. Здесь речь пойдет о смешении продуктов и о формировании кулинарных привычек бразильцев, а также о том, как это отразилось на жизни общества. Затем читателю «подадут» статьи, рассказывающие о наших гастрономических предпочтениях, то есть о тех блюдах и продуктах, которые любит большинство бразильцев из самых разных социальных слоев общества, — это фейжоада, маниока и бразильские сладкие десерты. Далее предлагаются блюда, которые можно отнести к кулинарным изыскам нашей разнообразной кухни. Они были приготовлены в разных районах Бразилии и, хотя далеко не исчерпывают все разнообразие ассортимента, все же дают представление о гастрономическом богатстве нашей страны, приправленном к тому же культурной спецификой. В конце — наши бразильские напитки: кайпиринья, кашаса и бразильские вина. Если кашаса и кайпиринья известны далеко за пределами страны, то наши вина, кстати, весьма качественные, пока еще не столь популярны в мире, хотя и завоевывают все больше поклонников.

Одним словом, эта книга — панорамный обзор бразильской кухни, являющейся частью нашей культуры. Цель ее — напомнить вкус бразильских блюд всем, будь то бразильцы или иностранцы, кому довелось их попробовать. Для тех, кто еще не имел такой возможности, мы надеемся, что этот альманах послужит приглашением к столу и станет другом и путеводителем в мире бразильской гастрономии. И поскольку с нашей стороны было бы верхом безответственности раздразнить аппетит у читателей и не предложить им ничего взамен, мы вложили в этот сборник книжечку с кулинарными рецептами.

Фрукты. Рынок «Вер-у-Пезу». Белен. Штат Пара. Фото: Моника Тамбелли

Фрукты. Рынок «Вер-у-Пезу». Белен. Штат Пара.
Фото: Моника Таиберли


Эдди Столс
Продуктовая смесь

Эдди Столс
Продуктовая смесь

Пюре из маниоки благодаря усилиям знаменитых поваров стало уже обычным блюдом на столах парижан, а в Брюсселе на официальных приемах для высшего европейского менеджмента мелькают подносы, полные пирожков с креветками, испеченных безвестными бразильскими мастерицами. Бразильская кухня всерьез претендует на то, чтобы занять надлежащее место в ряду мировых лидеров кулинарии, чему есть множество библиографических свидетельств, таких как книги Луиса да Камара Каскуду и Эдуарду Фриеру, также публикация из серии «Формирование бразильской кулинарной традиции», изданная при поддержке Национальной службы поддержки бизнеса (SENAC). Эти издания получили широкое международное признание.

В принципе, еще в XIX в. в меню европейских ресторанов значилось *consommés* с тапиокой[4] (где тапиока была основой теста для пирожков) и *brésiliennes* — булочки или мороженое, посыпанные орешками-пará. С первых веков колонизации Бразилия стала страной, где приобретали популярность самые разные продукты питания и где шел интенсивный обмен не только с остальной частью Америки и Европой, но также с Азией и с Африкой. Благодаря португальцам маниока становится одной из основных сельскохозяйственных культур Африки, орешки кешью входят в состав индийского карри[5], в Японии, на острове Кюсю, выращивают сладкий картофель, а кукуруза вытесняет традиционные европейские злаки, и кукурузные хлебцы можно найти в любой точке земного шара. Бразильское побережье изобилует такими культурами, как кокосы, бананы, манго, хлебное дерево, жамбу (миртовое дерево), здесь много перечных культур и, конечно же, пальма дендé. Кроме того, идет активное разведение скота и птицы, причем не только европейских видов, здесь можно встретить и цесарок, и зебу.

Фрукты. Ж.-Б. Дебре

Бразильская кухня уже родилась смешанной и продолжает оставаться такой, причем португальские традиции переплелись здесь не только с индейскими, вы найдете и азиатские, и африканские черты. С самого начала наша кухня стала ареной популяризации разнообразнейших продуктов, получив признание во всех уголках страны и у представителей самых разных классов, не уступая при этом в оригинальности наиболее известным кулинарным традициям американского континента — мексиканской и перуанской.

Традиционная мексиканская и перуанская кухни более известны потому, что являются частью более структурированной культуры и, как следствие, более подробно описаны хронистами эпохи Великих географических открытий. Бернардо де Саагун и Берналь Диас дель Кастильо с восторгом рассказывают об изобилии на индейских рынках и о великолепии пиров Монтесумы, где подавали и шоколад. Даже на фламандских гобеленах встречаются изящно вытканные изображения царственной индейки (цесарки) и «андского ягненка» — ламы. Наряду с этим испанские конкистадоры насаждали на землях Нового Света свои сельскохозяйственные культуры и занимались разведением европейских пород скота. Большой банкет, организованный конкистадором Эрнаном Кортесом в столице Новой Испании в 1538 г., продемонстрировал полную сельскохозяйственную самодостаточность страны. К тому моменту уже открылась первая «испанская» таверна. Чуть позже

крупные женские монастыри занялись составлением сложных кулинарных рецептов с тем, чтобы достойно принять в своих стенах гостей.

На этом фоне пропаганда лузитанской кухни выглядит куда более скромно. Если в Испании кулинарные книги издавались давным-давно и в количестве не меньшем, чем в Италии или Фландрии, то Португалия дождалась появления «Кулинарного искусства» Домингуша Родригеша лишь в 1680 г., и только через

сто лет, в 1780 г., был опубликован «Модный повар» Люка Ригó. Эти две книги так и оставались единственными в этой области в течение всего колониального периода.

Если кукуруза благодаря деятельности испанских иезуитов приобрела статус евхаристии и нашла свое отражение в живописи и скульптуре, то наша маниока не только никогда не признавалась иконографией, но более того, отвергалась ее как дьявольский корень, способствующий развитию лени. Практически неизвестны те издания и манускрипты, где перечисляются пригодные в пищу плоды и представители бразильской фауны, хотя в этой связи можно назвать «Трактат об описании Бразилии» (1587 г.) Габриэла Соареша де Соуза и «Диалоги о достоинствах Бразилии» (1618 г.) Амброзиу Фернандеша Брандана.

Подобная скудость источников объясняется знаменитой завесой тайны, которой окутывала португальская корона свою политику в Новом Свете, не желая подтверждать слухи о богатом гастрономическом потенциале бразильских капитаний, которые упорно муссировались в мемуарах путешественников и в письмах иезуитов. О стратегической ценности маниоки, гарантировавшей дешевую, но при том питательную пищу для солдат и рабов, не следовало трубить на всех перекрестках. Другой возможной причиной может быть особое внимание, которое Португалия уделяла продуктам и специям Индии и Востока, санкционировав, например, публикацию в Гоа (Индия) «Бесед об индийских продуктах и смесях» (1536 г.) Гарсии да Орта. О португало-бразильской кухне ничего подобного никогда не публиковалось.

Колонисты. Ди Кавальканты (1940)

Относительно низкая популярность нашей кухни объясняется и самим характером ее формирования: это был медленный и комплексный процесс, к которому элита имела минимальное отношение, но который затронул большую часть простонародья, главным образом, кончено, женщин африканских и индейских кровей. В трактате о «Величии и изобилии Лиссабона в 1552 году» Жоан Брандан рассказывает о своем родном городе как о гигантской рыночной площади. Помимо шинкарей и кабатчиков, пироженщиков и кондитеров, были в Лиссабоне «пятьсот печей для выпечки хлеба, и тысяча женщин пекли свой собственный хлеб или продавали уже готовый — на то и жили», не считая сотен продавцов кускуза[6], миндальных пирогов и требухи. Кроме того, в районе Рибейры жарили на углях сардины, а тем, кто отправлялся к берегам Индии или Гвинеи, продавали свежий сыр, свежее или топленое масло, вермишель, бобы, вареные сливы, куски жареной рыбы, зайцев, уток и прочую дичь, креветки и морских улиток, патоку, карамель, кедровые орешки в меду, консервированные фрукты, айвовый и апельсиновый мармелад. В большинстве своем торговки были рабынями или вольноотпущенницами — красивые лоснящиеся африканки с бусами на шее, в украшениях и с браслетами на руках, — предшественницы будущих знаменитых бразильских кухарок.

Отплывая из своих портов к бразильским или африканским

берегам на небольших судах, португальские моряки прямо на кораблях занимались придумыванием новых рецептов. Их сотрапезники-иностранцы, среди которых был венецианец Кадамосто (1455 г.) и фламандец Эусташ Делафосс (1479 г.) с гордостью сообщают, как им довелось попробовать вино из пальмы, страусовых яиц, черепашьего мяса, нарезанного и подсоленного, словно сало, или даже мяса слона, правда, не такого вкусного. Если моряки ост-индийской компании ели группами по семь человек блюда из строго определенных продуктов, приготовленных в общем котле, то португальцы, путешествуя на кораблях, нагруженных самыми разными специями, готовили еду индивидуально: каждый для себя и по своему вкусу, всегда, впрочем, готовые поделиться с соседом. Находясь на борту, они рыбачили; сходя на берег, занимались охотой и собирательством. Подобное чревоугодие, а также употребление в пищу цитрусовых, препятствовавшее развитию цинги, объясняет относительно низкую смертность на португальских кораблях.

С самого начала географических открытий рацион португальцев включал в равной степени как продукты средиземноморского ареала, так и атлантического. Поскольку в самой Португалии есть возвышенности и низины, разные климатические зоны, много рек и до моря рукой подать, ее население издавна сочетало сельское хозяйство со скотоводством, а рыбную ловлю — с охотой и собирательством. Португальская кухня знает и вареные, и тушеные, и жареные блюда, знает печи и угольные жаровни, знает свиное сало и сливочное масло, оливковое и другие растительные масла. Дорогостоящие злаковые культуры она легко заменяет на каштаны, бобы и более дешевые корнеплоды. Мало у кого из европейцев рацион включает такое количество огородных культур: всевозможные виды капусты, тыквы, репы или лука. Португальские приправы составлены на основе смеси ароматных специй — здесь и кастильский шафран, и гвоздика с чесноком, анис и множество других душистых трав, растущих в лугах. Их фрукты не менее разнообразны: от северных яблок, груш и черешни, с их тонким ароматом, до южных дынь, инжира, граната и миндаля. В Португалии любят все виды мяса, а повара славятся своим способом умерщвления свиней и изготовления всевозможных колбас и сарабулью.[7] Отдавая предпочтение мясу поросят, ягнят и козлят, они редко ели мясо быков и вообще говядину, отчасти потому, что использовали крупный рогатый скот как тягловую силу и источник молочных продуктов. В море ни одна рыбешка не могла от них скрыться, от тунца до сардины, не говоря уже о

всевозможных моллюсках. Благодаря этой своеобразной «морской гастрономии» они были первыми, кто средневековой привычке к мясу предпочел новую и более современную привычку есть рыбу.

Кроме того, на них оказал влияние Ближний Восток. Вследствие соседства с арабами и иудеями португальская кухня познакомилась с рисом, сладостями, с блюдами, жаренными на сковороде, слоеным тестом и законсервированными в меду или в сахаре фруктами, включив в свой обиход продукты, почти не имеющие вкуса, такие как цитрон и айва. Благодаря быстро завершившейся Реконкисте начался внутренний товарообмен, возникли ярмарки. В результате чего, португальские купцы стали одними из первых в Европе заниматься продуктами питания, в то время как остальные традиционно торговали тканями. Они продавали в страны Северной Европы орехи и фрукты, всевозможные цитрусовые и вино, а к себе везли сухую сельдь из северных морей, свиное сало и фламандские сыры, может, и не такие вкусные, зато не портящиеся во время долгих путешествий.

Благодаря такому разгулу чревоугодия «всеядные» португальцы оказались вполне готовы к тому, чтобы столкнуться с неизвестными для себя продуктами заморских стран. Ради того, чтобы поддержать свои силы, но и не без любопытства, они экспериментировали со всем, что находили съедобным и что было пригодно для известных им способов приготовления пищи. Они не ограничивались подменой известных в Португалии продуктов новыми, они пробовали все, что было доступно, не испытывая угрызений совести ввиду этого райского, почти греховного изобилия.

Однако не всем были по вкусу местные деликатесы. Мариу Лаврадиу в 1768 г. с возмущением отзывался о «несъедобных местных огурцах, называемых также огурцами св. Григория, или дьявольскими огурцами». Просвещенный житель Баии, сеньор Вильена критикует такие «тошнотворные лакомства, как мокото, то есть блюдо из передних ног коровы, каруру[8], ватапа[9], мингау[10], пирог из кукурузной муки, канжика, то есть каша из кукурузы, акаса[11], акараже, бобо, кокосовая стружка, фасоль с кокосом, ангу[12], рисовый бисквит, кукурузный бисквит, рулеты из сахарного тростника и прочие сладости ужасного качества». При всем при том, это одно из первых перечислений типично бразильских блюд. Наши напитки казались ему и того хуже: «это грязная вода, сделанная из меда и каких-то смесей, которую называют алуа́[13], которую негры пьют вместо лимонада».

К счастью, были и другие, не менее искушенные ценители, такие как монах Христофор де Лисбоа, оставивший нам «Историю животных и птиц провинции Мараньян» (1627 г.); саксонский

солдат Закариас Вагенер, автор трактата «Зообиблион, книга о животных Бразилии» (ок. 1634–1641 гг.); иезуит Жоан Даниэл, автор «Сокровища, найденного в великой реке Амазонке» (ок. 1758–1776 гг.). Все трое взахлеб описывают искусство хлебопеков, извлекающих максимум пользы из маниоковой муки и выпекающих карима́н[14] и бейжус[15]. Здесь, в Бразилии, начинают делать вино и ликеры из кешью, ананасов и женипапу[16].

Уксус из сока маракуйи подают к рыбе; через четыре столетия этот рецепт возродят повара из Пернамбуку. Португальцы обнаружили много крупных птиц со вкусным белым мясом, которых было столько же, сколько каплунов, по вкусу не уступавших куропаткам. Наши крабы ничуть не хуже знаменитых китайских, воспетых поэтами и художниками. Из рыбы-быка добывают жир и, как пишет Христофор де Лисбоа, «из каждой такой рыбы получают до тридцати и более горшков, не считая жидкого масла из хвоста». Из ее мяса, по вкусу напоминающего свинину, «делают колбасы и рулеты, которые, после того, как их вялят на солнце, ничуть не хуже самой вкусной ветчины из Ламегу». Эти рыбные рулеты вывозили даже в Португалию. Португальский монах обнаруживает различия во вкусовых предпочтениях индейцев и африканцев, считая, что и те, и другие, используют вполне сочетающиеся между собой продукты. Так, негры, например, отдают предпочтение йороти (разновидность лесного голубя), которые, как и их европейские сородичи, хранят верность своему спутнику жизни. Зная это, африканцы часто давали мясо этих голубей своим женам, чтобы те «не вели бесед с посторонними мужчинами».

Вернувшись в Португалию, иезуит Жоан Даниэл с тоской вспоминает такака: «немного воды, подогретой с маниоковой мукой, побегами тукупи и острым перцем», манисобу, «которая лучше любой тушеной капусты», и желе из маракуйи, «которое глотаешь, словно яйца всмятку». Бразильские апельсины «куда крупнее европейских и прямо звенят в животе». Орешки кешью «в жареном виде лучше европейских каштанов, когда их смешивают с овощами; а смешав с миндалем и сахаром, ими посыпают хлебцы». Во время жатвы в глубинных засушливых районах сертана местные жители лакомятся маленькими черепашками, едва вылупившимися из яиц. «Поджаренные на углях, они превращаются в шкварки, ничем не уступающие свиным. В возрасте нескольких месяцев, когда черепашки уже размером с ладонь или чуть больше, в груди у них делают отверстие, чтобы вычистить внутренности; нашпигованные специями и луком и пропитанные уксусом, они великолепны». Из каждой взрослой

черепахи «делают не менее семи разных блюд: во-первых, сарапател[17], во-вторых, сарабулью, в-третьих, печеную грудку, в-четвертых, фрикасе[18], в-пятых, тушеное мясо, в-шестых, суп и, наконец, в-седьмых, блюдо с рисом. Это обычный набор блюд, в некоторых местах делают еще и другие кушанья. Если черепаха крупная, ее мяса хватает на всю общину». Как всякий португалец, Христофор обожает яичные желтки, а черепашьи яйца «почти целиком состоят из желтка с небольшим кружочком белка. В вареном виде они особенно вкусны», — пишет он.

Это теплое, ностальгическое описание бразильских продуктов и блюд заставляет вспомнить слова Марселя Пруста, посвященные знаменитым французским пирожным «Мадлен». В условиях скудости дошедших до нас рецептов и кулинарных книг той эпохи подобные документы колониального периода очень важны для воссоздания кулинарной истории Бразилии и ее гастрономических взаимоотношений с Португалией. Необходимо поднять в наших собственных глазах оценку бразильской кухни, которая серьезно пострадала из-за пропаганды иностранной гастрономии, насаждаемой в кулинарных храмах Рио-де-Жанейро и Сан-Паулу, и на которую долгое время смотрели просто как на средство утоления голода.

Эдди Столс
Доктор истории Католического университета Лужена, Бельгия

Впервые опубликовано в журнале Nossa História, Ano 3, № 29, март 2006. p. 14–19

Булочная. Ж.-Б. Дебре (1820–1830 гг.). Музей Кастру Майа

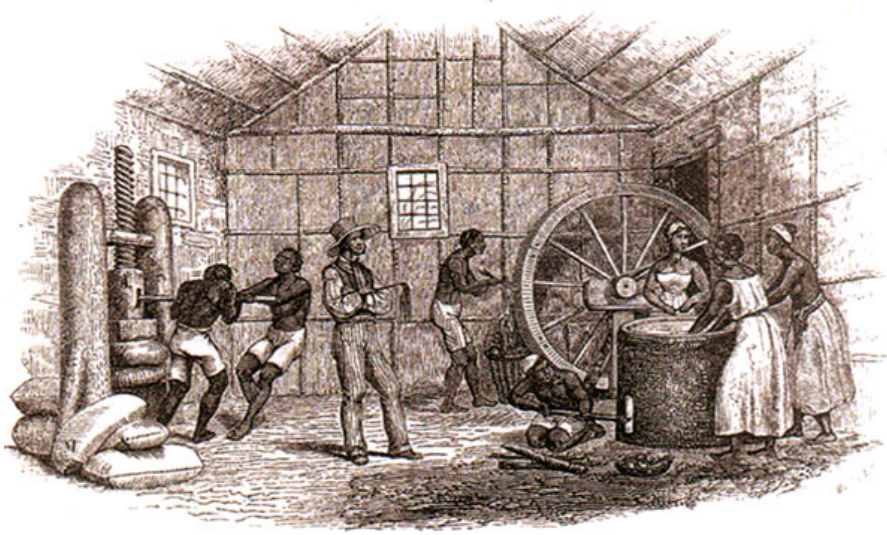
Паула Пинту-и-Силва
Колониальная кухня

Земля, где «всходит все, что ни посадишь». Таково общее мнение в хрониках и мемуарах иноземных путешественников, которые описывают эти новые для них земли как чрезвычайно богатые продуктами питания, будь то посаженные и выращенные рукой человека, так и те, что выросли сами собой, под чистым небом, открытые всем ветрам, на плодородной земле и в благодатном климате. Взгляд несколько растерянного иностранца недоуменно перебегает с одного на другое, он пытается понять отличия между продуктами и найти среди них те, с которыми он уже знаком, незнакомым же он пытается дать какое-то объяснение.

Такой предстает наша земля, покрытая фруктовыми садами, и где то тут, то там можно увидеть авокадо, асаи, ананасы, кажа, инга, хлебное дерево и айву, не говоря уже о всевозможных видах бананов, апельсинов и манго, растущих по всей стране. Над нашими огородами стоит запах всевозможных специй и приправ. Здесь и чеснок, репчатый и зеленый лук, петрушка, кориандр, лавровый лист, мускатный орех, желтый, красный и зеленый перец, острый черный и красный перец, душистый перец и тмин. У нас много разной зелени и овощей: тыква, спаржа, репа, редька, розмарин, огурцы, стручки киабу, а кроме того, типичные для тропиков маниока, сладкий картофель, кара, ямс и восхитительный базилик. Все это радует глаз путешественников, которые описывают наши огороды в таких выражениях, что слюнки текут. Наконец, изобилие рыбы, морепродуктов, всевозможных сортов мяса, съедобных насекомых, обилие птицы и, конечно же, свиньи, выращенные на заднем дворе чуть ли не в каждой усадьбе.

Однако, если страна располагает такими возможностями, как объяснить содержащиеся в письмах, собранных Капистрану де Абреу и Сержиу Буарке де Оланда, постоянные жалобы колонистов, пытавшихся освоиться на новых землях, на вечную нехватку продуктов, на отсутствие элементарных средств к существованию в колониальный период? Исследование того, как решались пищевые проблемы и складывались кулинарные традиции в Португальской Америке идет теми же путями, какими шла колонизация и заселение страны. Здесь выделяют четыре этапа: колонизация побережья в районе Пернамбуку и Баии, когда главной сельскохозяйственной культурой был сахарный тростник;

расширение колониальной экспансии и освоение земель к северу, символически этот этап называют «в погоню за травами сертана»; колонизация глубинных районов страны, начавшаяся в местечке Вила-де-Пиратининга (штат Сан-Паулу), приведшая к освоению Минас-Жерайс, и, наконец, возникновение животноводства в центральных областях страны.



Мельница для изготовления маниоковой муки. Батлер. Литография, 1845 г.

С 1530 г. побережье так называемых новых земель становится ареной постоянных стычек и столкновений. Эти земли, растянувшиеся от капитании Пернамбуку до Сан-Висенте впервые познакомились с технологией выращивания сахарного тростника и со специалистами сахарного дела. Несмотря на особенности этой системы сельскохозяйственного производства, опиравшейся на труд рабов, именно на кухне господской усадьбы и вокруг нее — на заднем дворе или в саду — португальские женщины столкнулись с необходимостью отказаться от своих укоренившихся привычек. Им пришлось выбросить свои плиты и забросить печи, созданные по французским образцам, и приобрести навыки индианок и африканок с тем, чтобы научиться готовить под открытым небом на так называемом настиле, промывать и разделывать мясо, используя деревянную утварь, и научиться жарить или коптить его на специальной решетке из веток. Судя по сохранившимся документам, кухней могли служить разные уголки усадьбы, которые приспосабливали для готовки в зависимости от погоды и от предполагаемого меню, однако всякая кухня делилась на две части: «грязную», которая

находилась на улице, где разделывали и приготовляли мясо и другие трудоемкие блюда, такие как пастила из гуайявы (гойабада) или мармелад, и «чистую», находившуюся внутри помещения, где готовились всевозможные деликатесы.

Поскольку все сельскохозяйственные усилия были направлены на производство сахара, то нетрудно понять причину постоянных жалоб на нехватку продуктов, по крайней мере таких, хорошо знакомых европейцам, как соль, пшеничная мука, оливковое масло и вино, особенно, если учесть, что ежедневный рацион обитателей усадьбы и работников плантаций был довольно простым, однообразным и не таким вкусным, как его изображают путешественники. Рацион целиком был основан на «подножном корму» и состоял из маниоковой муки, рыбы или дичи (почти всегда в вяленом виде), забитой на охоте, за исключением свинины, которую ели вареной или жареной, жидкого фасолевого супа и корнеплодов, обычно вареных.

Рынок и ярмарка. Эдгар де Серкейра Фалкан. Акварель

Несмотря на множество дикорастущих и садовых деревьев, употребление в пищу свежих фруктов было не принято среди «приличной публики». Ананасы, тыквы, апельсины и плоды дынного дерева предпочитали смешивать с самым ценным местным продуктом — очищенным сахаром, — в результате чего получались желе, сухофрукты или сиропы. Это был новый способ консервирования фруктов в тропических условиях, ненавязчиво приучавший к новому типу сладостей людей, все еще тосковавших по своим традиционным деликатесам на основе

куриных яиц, пшеничной муки, корицы и каштанов. Так называемая рападура, неочищенный тростниковый сахар в плитках, твердый, как кирпич, служил заменой разнообразных сладостей и вообще универсальной пищей — его было легко производить, легко перевозить и легко хранить. Меласса, медовая патока, получаемая из сахарного тростника, смешанная с маниоковой или кукурузной мукой, также могла время от времени скрасить жизнь белого человека, но вряд ли могла служить основным видом питания для негров-рабов. Их рацион в основном сводился к потреблению в огромных количествах вареной или молотой маниоки, толченой или давленой кукурузы или кукурузной муки, фасоли и кое-каких дикорастущих корнеплодов, не считая бананов и апельсинов.

Таким образом, продуктовое разнообразие в условиях тотального разведения сахарного тростника сводилось к тому, что удавалось вырастить помимо основной экспортной сельскохозяйственной культуры. Это разные виды маниоковой муки, разные виды фасоли, сладкий картофель, кукуруза, кара, причем все это ели в огромном количестве. Кроме того, — сладкое, заключавшееся в засахаренных фруктах, самой известной разновидностью которых была рападура.

На севере, в приграничных территориях в районе Гран-Пара, ситуация складывалась по-другому. Стремясь обезопасить свои земли, португальские колонисты проникали в глубь амазонской сельвы, пользуясь отсутствием иезуитов, изгнанных Помбалом, и опираясь на сохранившуюся инфраструктуру старых индейских поселений. Такая политика предполагала сотрудничество с индейцами в «погоне за травами», организовывались экспедиции по розыску гвоздики, корицы, каштанов, сарсапареля и аниса. Доступность амазонской сельвы и ее плодов почти полностью зависела от знаний индейцев-аборигенов. Тем самым, португальские колонисты в большей степени, чем в других районах страны, столкнулись с необходимостью добывать пропитание рыбной ловлей и охотой на мало известные виды животных и употреблять в пищу дикие тропические фрукты.

Именно благодаря Амазонке небольшая часть населения колонии стала активно употреблять в пищу черепаший жир, мясо рыбы-быка, закопченное в листьях, вяленое мясо крокодила-жакаре́, вареную зелень и галлюциногенные травы.

Ангольская женщина с заступом (ок. 1660 г.)

Ситуация в районе Вила-де-Паратининга также не была типичной, так как, в отличие от прибрежных районов, здешнее население опиралось на натуральное хозяйство во всей его полноте, и производство необходимой сельскохозяйственной продукции стало рычагом дальнейшего экономического роста. Из-за большого количества болот и топких земель здесь не было возможности развернуть широкомасштабное производство сахара. Словно повернувшись спиной к побережью, местная община в целях развития своего поселения двинулась в глубь материка, в сторону плоскогорья, в поисках золота, индейцев-рабов и драгоценных камней. Одновременно с этим поселенцы занимались сельским хозяйством для удовлетворения собственных нужд, чего не делали владельцы крупных земельных угодий на побережье. Благодаря этому мелкому сельскохозяйственному производству, предполагавшему расчистку земель и их постепенное заселение, португальская колония продвигалась на менее плодородные земли, а сами поселения часто переносились с места на место. В таких условиях, когда не было надежного и стабильного жилища, поселенцы внимательно присматривались к образу жизни индейцев, свободных и рабов, с которыми они жили бок о бок. В сертане рыба и дичь, жаренная на углях или вяленная в муке, служила основной пищей для хозяев и их рабов. Чтобы иметь некоторый гарантированный запас, вблизи деревень высаживали

кукурузу, фасоль, маниоку, бананы, сладкий картофель и кара, создавая нечто вроде естественной кладовой, причем методы возделывания земли были теми же, какими пользовались индейцы тупи-гуарани, обитавшие на плоскогорье. Таким образом, в обычное меню входила смесь из кукурузной муки и фасоли с куском сушеного мяса или рыбы. Ели, как правило, руками.

Наконец, на качестве повседневного рациона сказалось потребление мяса сельскохозяйственных животных. Вторжение белых на территорию сертана дало толчок животноводству, в результате чего конечный потребитель получал нежирное и сушеное мясо. Мясо вялили на солнце тонкими ломтями, чему способствовал сухой климат сертана, такое мясо можно было долго хранить и удобно было есть. Как фрукты сохранялись лучше в засахаренном виде, а злаки и корнеплоды в виде перемолотой муки, так и сухое мясо наилучшим образом соответствовало типу климата и потребностям человека в условиях, когда торговля еще была слаба, но основных продуктов питания было достаточно.

Обрисованная здесь панорама показывает предпочтение того набора продуктов, которые было легко получить в тех или иных условиях обитания. Иными словами, тип базовой провизии зависел от типа сельскохозяйственной деятельности, приспособленной к окружающей среде и к кулинарным вкусам португальцев, привыкших к вареным и жидким блюдам.

Еда первых поколений бразильцев была незатейливой, ритуала застолья не существовало, питались обычно в одиночку или в случайной компании. Простое и скромное меню, одинаковое для всех, состояло из кукурузной или маниоковой муки, рыбы или куска вяленого мяса; все это перемешивалось и заливалось фасолевым, бобовым или зеленным отваром. Такова была основа бразильской кухни колониальных времен.

Таким образом, способы приготовления пищи и ее потребление характеризуют не только сами продукты питания, но и новые способы их сохранения в условиях тропиков, а также проливают свет на соотношение таких категорий как социальная иерархия, неравенство и голод.

Паула Пинту-и-Силва

Специалист в области социальной антропологии, аспирант кафедры антропологии университета г. Сан-Паулу, автор книги «Мука, фасоль и вяленое мясо. Основа бразильской кухни колониальных времен», Сан-Паулу, издательство SENAC, 2005

Впервые опубликовано в журнале Nossa História, Ano 3, № 29, март 2006. p. 20–23

Бразильский ужин. Ж.-Б. Дебре (1827 г.)

Рикарду Мартинс Риццо
Политика, литература и еда: Жозе де Аленкар и гастрономический диссонанс в Бразилии

Одно из самых укоренившихся представлений о том, что такое нация, это представление о ней как о «воображаемом единстве». Возникновение национальных государств, установление монополии на законное использование силы в рамках определенной территории и в отношении ее населения неизменно остается тем политико-культурным феноменом, который нуждается в, целях своего существования, в некоторой

силе воображения. Только воображение может связать такие понятия как нация и социальная общность. Более того, обрисовать некую нацию с культурно-политических позиций, то есть спроецировать идеальное представление об обществе на пеструю и полную конфликтов реальную жизнь — задача не индивидуальная, а коллективная. Воображаемое единство должно быть продуктом ежедневных ощущений всего общества, в противном случае оно рассыплется.

Представление о нации является, таким образом, коллективным и индивидуальным одновременно, поскольку превращает бесплотные идеалы каждого в общественные ценности, разделяемые всеми. Для того, чтобы ценности стали общими, необходимо найти такие идеалы, которые будут легко узнаваемы. Вот почему невозможно представить себе нацию, выстроенную из ничего. Чтобы получить целостный образ нации, его необходимо построить из уже готовых элементов, таких как язык, история, обычаи, культура, традиции, привычки и кулинарные вкусы.

Нация, хоть и является неким идеальным представлением, — отнюдь не произвольно заданная конструкция. Нация — это политический артефакт, то есть нечто искусственно созданное, искусственность ее связана с проекцией общих черт на весь социум и на своеобразную нарративную плоскость, являющуюся чем-то вроде коллективной биографии. Такая нарративная плоскость должна стать воображаемой путеводной нитью, ведущей все общество по единому историческому пути.

Поэтому далеко не случайно, что искусство вообще и литература в частности, ставили перед собой задачу осознать такие идеальные понятия, как единство народа и его судьба. Литературе принадлежит прерогатива организовывать воображаемое пространство, придавая ему новую форму и содержание. В Бразилии после провозглашения независимости писатели-романтики, многие из которых были связаны с политической жизнью страны, заботясь о создании нашей национальной истории, взяли на себя труд собрать разрозненные элементы нарождающегося бразильского самосознания и выстроить из этих элементов цельный и динамический образ страны.

Жозе де Аленкар (1829–1877) является, пожалуй, наиболее характерным представителем этой плеяды, хотя это был в высшей степени независимый художник, обладавший своеобразным политическим и культурным мировоззрением. В своих многочисленных романах и драматических произведениях он создал образы, пережившие не одно столетие и несущие на себе

национальную символику. Он изучал самые разные вещи: от этнографии индейцев до названий плодов, птиц и деревьев; но, самое главное, сумел им придать необычную форму — форму живого организма, благодаря чему Бразилия объединившая столь разные этносы и земли, предстает перед нами как единая нация.

Одним из наиболее значимых элементов широкого национального полотна, созданного Аленкаром, является язык — основа литературно-символьной конструкции. Аленкар придал португальскому языку бразильскую тональность, наделил его индейскими звуками и народными оборотами речи, нередко создаваемыми искусственно. Он подмечал типично бразильские выражения, видоизменяя синтаксис и словарь португальского языка, за что подвергался жесткой критике со стороны пуристов. Однако цель его в том и заключалась, чтобы показать, насколько по-своему бразильцы говорят и пишут по-португальски. Потому что вместе с нацией должен родиться и язык, отличный от того, на котором говорит население бывшей метрополии.

Чтобы объяснить особый характер португальского языка Бразилии, Аленкар прибегнул к научным теориям XIX в. и нашел в филологических трудах немца Якоба Гримма объяснение, соответствовавшее его национальным взглядам: в условиях тропического климата речевой аппарат бразильцев стал функционировать не так, как у португальцев. А причину этих физиологических изменений он видел в том, что бразильцы употребляли в пищу все разнообразие продуктов щедрой тропической природы. В предисловии к роману «Золотые сны» (1872 г.) Аленкар пишет: «Неужели люди, привыкшие высасывать сок из плодов кешью, манго, камбуса и жабутикабы, могут говорить с таким же произношением и так же выражать свои мысли, как и люди, жующие инжир, груши, абрикосы и мушмулу?»

Тот факт, что, желая подчеркнуть особый характер бразильской речи, писатель прибегнул к таким типичным для нашей страны фруктам как кешью, камбуса и жабутикаба с их броскими и сочными названиями, вовсе не случаен, хотя теория о влиянии климата на рот и речевые органы сегодня выглядит забавной. Здесь очевидно стремление подкрепить свою аргументацию ярким и насыщенным вкусом наших продуктов, помещенных в не менее эффектную оболочку своих названий. Писатель-романтик Жозе де Аленкар, создатель образа индейца Пери и многих других, его герои обладали цельным характером и следовали своему предназначению (метафорическое и метафизическое осмысление истории), в неменьшей степени был писателем-реалистом, исследовавшим и описывавшим все то, что

он считал проявлением национального духа, как каждодневным, так и вневременным, однако всегда присутствующим в конкретной жизни человеческого сообщества. Следуя своей цели показать жизнь нации, Аленкар не только создал широкую панораму фактов и событий, но и описал привычки, обычаи и особенности кухни разных районов страны, разных общественных классов и социальных групп. Кулинарные пристрастия бразильцев органически сочетаются с чувственной атмосферой его романов, чью роль трудно переоценить при описании нашего богатого национального характера.

Кухня — такой же национальнообразующий элемент, как и природа. Аленкар следует принципам Перу Ваш де Каминья и поет дифирамбы плодородной земле Бразилии и изобретательности ее природы, которая нашла способ удовлетворить самый взыскательный вкус и создала такой плод, как дыню, «этот сладкий огурец, это природное пресыщение, которое. земля, словно заботливая мать, приготовила для страждущих желудков, кипящих страстями».

Индеец Пери, герой самого известного романа Аленкара «Гуарани» (чье 150-летие отмечалось в 2007 году), наряду с Ирасемой, «девушкой с медовыми губами», героиней другого не менее известного романа, символизирует полное слияние с природой Америки. Характер этих персонажей отражает свойства самой природы, а пышность и богатство — самые частые метафоры человеческих достоинств. Индейская тема в творчестве Аленкара — часть литературного и историографического проекта, целью которого была тщательная, почти научная реконструкция образа жизни индейцев Бразилии; проекта, не лишенного, впрочем, некоторой идеалистичности, что соответствовало не только эстетическим принципам романтизма, но и политическим убеждениям писателя. В индианизме Аленкара нашла отражение его попытка описать конкретные черты, способные оживить художественное описание индейской жизни. Кухня индейцев предстает как знаковый элемент, важный как для точности описания, так и для создания идеального представления о предмете.

Так, в романе «Гуарани» есть описание трапезы, сближающей двух главных романтических героев — индейца Пери и белую девушку Сеси, дочь португальского дворянина Антониу де Мариза. После страшного пожара, уничтожившего дом ее отца в результате нападения индейцев племени айморе, Сеси оказывается в лесу, предводительствуемая своим верным другом и защитником Пери, который стремится доставить ее, целую и невредимую, в Рио-де-Жанейро. Спускаясь по рекам, пара живет

идиллической жизнью, в окружении пышного банкета, который природа приготовила для всякого, кто умеет садиться за этот стол.

«Индеец был занят приготовлением неприхотливого завтрака. Он положил собранные им плоды на большой лист: это были араса, красные жамбо, инга с сочною мякотью, различные орехи. На другом листе лежали соты пчелки, которая устроила себе улей в стволе кабуибы; чистый, прозрачный мед сохранял восхитительный аромат цветов. Индеец выгнул большой пальмовый лист и сделал из него подобие чаши. Потом он налил туда ароматный сладкий сок ананаса. Сок этот должен был заменить им вино».

В другом отрывке Пери, пытаясь победить своих врагов айморе (тех самых, что сожгли дом его возлюбленной Сеси), принимает кураре, мощнейший яд, и предлагает съесть свое отравленное тело каннибалам-айморе. Не добившись результата, он пьет сок какого-то растения в качестве противоядия. Этот отрывок также характеризует вкусовые привычки коренных народов, противопоставляя благородных индейцев индейцам-варварам. В другом романе, «Ирасема», мы находим образец индейского гостеприимства, когда девушка-индианка из племени табажара принимает у себя португальского колониста Мартина: «В знак гостеприимства Ирасема разожгла огонь и принесла то, что еще оставалось из еды, чтобы утолить голод и жажду: остатки дичи, добытой на охоте, крупно смолотую муку, лесные фрукты, мед в сотах, вино из плодов кешью и ананасов».

Близость Пери и Ирасемы к природе проявляется, в частности, в их знакомстве с тайнами природы. Ирасема выступает как хранительница «секрета Журемы».

Так же, как Пери знаком со свойствами кураре, Ирасема знает, как приготовить напиток из журемы, «небольшого дерева с густой листвой», обладающий галлюциногенным эффектом и обеспечивающий человеку приятные сны духовного содержания. Сам Аленкар в комментариях к тексту романа объясняет связь пищевых привычек с культурой и верованиями индейцев. Так, например, он пишет, что «плоды журемы чрезвычайно горьки, с сильным запахом; из ее плодов и листьев индейцы готовят напиток, действующий, как гашиш, и навевающий живые и яркие сны, до того приятные, что человек, словно наяву, переживает игру своей возбужденной наркотиком фантазии».

Описание кулинарных традиций и общественной жизни индейцев тесно связаны в творчестве Аленкара и являются одной из характерных черт его бытоописательных романов. Его литературное Кредо, помимо воссоздания исторической и

этнической памяти нации, заключалось в том, чтобы укрепить единство народа, расположившегося на обширнейшей территории Бразильской империи и испытывавшего в течение всей первой половины XIX в., особенно между 1831 и 1848 гг., постоянные угрозы всевозможных сепаратистских переворотов и мятежей, среди которых Революция «Оборвышей» в Рио-Гранде-ду-Сул (1835–1845 гг.) была самой продолжительной и опасной.

В своем литературном творчестве Аленкар ставил перед собой еще одну задачу — подробное описание черт нации во времени и пространстве, находя общие для всех точки соприкосновения, единые ценности и символы. В 1870 г. он публикует роман «Гаушу», где описывает образ жизни самого юга Бразилии. Автор особо подчеркивает, что «на гигантских страницах этой национальной книги воображение народа пишет сокровенную хронику поколений», опираясь на этимологию топографических названий. При этом Аленкар описывает обычаи и характерные черты того общества, которое он намерен увековечить. Его герой Мануэл, гаушу по происхождению[19], воплощает в своем образе характерные черты жителя юга страны и ведет типичный для этих мест образ жизни. В описании ужина, приготовленного на скорую руку, проглядывают особенности южно-бразильской кухни.

«Мануэл быстро закончил свои приготовления к ужину. Оставив мясо поджариваться на открытом огне, он спустился к реке, чтобы вымыть руки и умыться. Меню было незатейливым: большой кусок мяса и пара пригоршней муки; воду он налил в углубление стремени, которое до того заботливо вымыл».

Другое описание трапезы позволяет подметить социальные различия:

«На одном конце длинного стола стояли два серебряных прибора для хозяина дома и его гостя. Перед ними дымился большой кусок мяса с лоскутом кожи, жаренного на углях, в огромной глиняной сковородке лежала рыба, а, кроме того, еще зелень и овощи».

Такова была сервировка стола в господском доме. Челядь питалась иначе: «Провиант был скудный: шурраску[20], это классическое блюдо южных равнин, сыр, сушеные или вяленые персики. Мануэл ел быстро, низко опустив голову».

Описание гаушу было бы неполным, не будь в нем упоминания о чае-мате, ритуальное питье которого создает атмосферу домашнего уюта.

«После ужина Жасинтинья приготовила мате. Мануэл посасывал его через соломинку, и все трое вели неторопливый и спокойный разговор, без излишней горячности, но и без малейшего

намека на холодность».

Также, как и в «Ирасеме», в «Гаушу» есть авторский комментарий, из которого мы узнаем, что «мясо с лоскутом кожи», популярное среди гаушу, — это «мясо, не отделенное от кожи и приготовленное вместе с ней на углях, причем кожа сложит своего рода кастрюлей».

В другом этнографическом романе, «Сертанец», мы находим описание традиций, сходных с традициями гаушу, причем кулинарные привычки персонажей также отражают их социальное неравенство. Главный герой романа Арналду, как и Мануэл, готовит себе легкий ужин, причем набор продуктов характерен для засушливого климата северо-востока Бразилии. «Вся его еда состояла из ломтика вяленого мяса и нескольких пригоршней муки, которую он достал из переметной сумы. На десерт был кусок тростникового сахара, рападура, и глоток воды из каучукового мешка».

Описание застолья в «Сертанце» четко соответствует общественному положению персонажей. Сравните, например, что ест капитан Маркус Фрагозу и что едят простые работники, причем сама пища в обоих случаях характерна для кухни тех мест:

«Капитан Маркус Фрагозу пировал со своими гостями. Еды на столе уже поубавилось, ужин подходил к концу. Прислуга спешила подать десерт, где, помимо инжира, изюма и королевских орехов, доставленных из Ресифе, были большие чаши с простоквашей и мягкий молодой сыр».

В то же время:

«Лесорубы возвращались из леса, таща на себе вязанки дров, в то время как их товарищи катили повозку с корзинами с маниокой еще прошлогоднего урожая, чтобы смолоть ее в муку в течение вечера. Женщины, как свободные, так и рабыни, чистили кукурузу, чтобы приготовить кукурузную кашу шерень».

Реалистическое перо Аленкара изобразило систему сельскохозяйственного производства, определявшую социальные отношения в сельских районах Бразилии XIX в., а сцены еды и застолья характеризуют идеологические взгляды писателя. Крупное сельскохозяйственное производство опиралось на труд рабов. Аленкар постарался отразить социальные противопоставления через описание кухонных сцен и типичного для разных слоев общества меню: городскую и сельскую кухню, историческую и региональную, застолье в господском доме и ужин в хижине рабов. В романе «Тил» (1872 г.), посвященном жизни на фазенде, есть подробное описание танца жонго в бараке для батраков. Аленкар воспроизводит хоровое пение рабов под

ритмичные звуки самбы. Вот что они исполняют:

«Я не ем вареный батат,
Кукуруза не для меня.
Чтобы я полюбил тебя, брат,
Мне арахиса дай с огня».

Наконец, еще один значимый для бразильской кулинарной культуры элемент мы встречаем в описании полулегальной вечеринки в жилище батраков. «По кругу то и дело пускали бутыль с кашасой. Каждый, поломавшись и поотнекивавшись должное количество раз, делал по глотку, а, промочив горло, пускался в пляс, покачивая бедрами». По замыслу автора, если красота тропических фруктов ассоциируется с богатой и плодородной землей, на которой живет бразильский народ, то горькая кашаса[21] несет с собой только помрачение рассудка и жестокость обществу, держащемуся на голоде и жажде свободы.

Рикарду Мартинс Риццо

Дипломат, магистр политических наук (университет г. Сан-Паулу), автор книги «Морской конек и другие стихотворения» (Сан-Паулу, издательство Editora Nankin, 2002)

Барон Риу-Бранку, канцлер Бразилии в 1902–1912 гг. Карикатуры на Барона Рио-Гранде. Коллекция вырезок Исторического Архива Итамарати

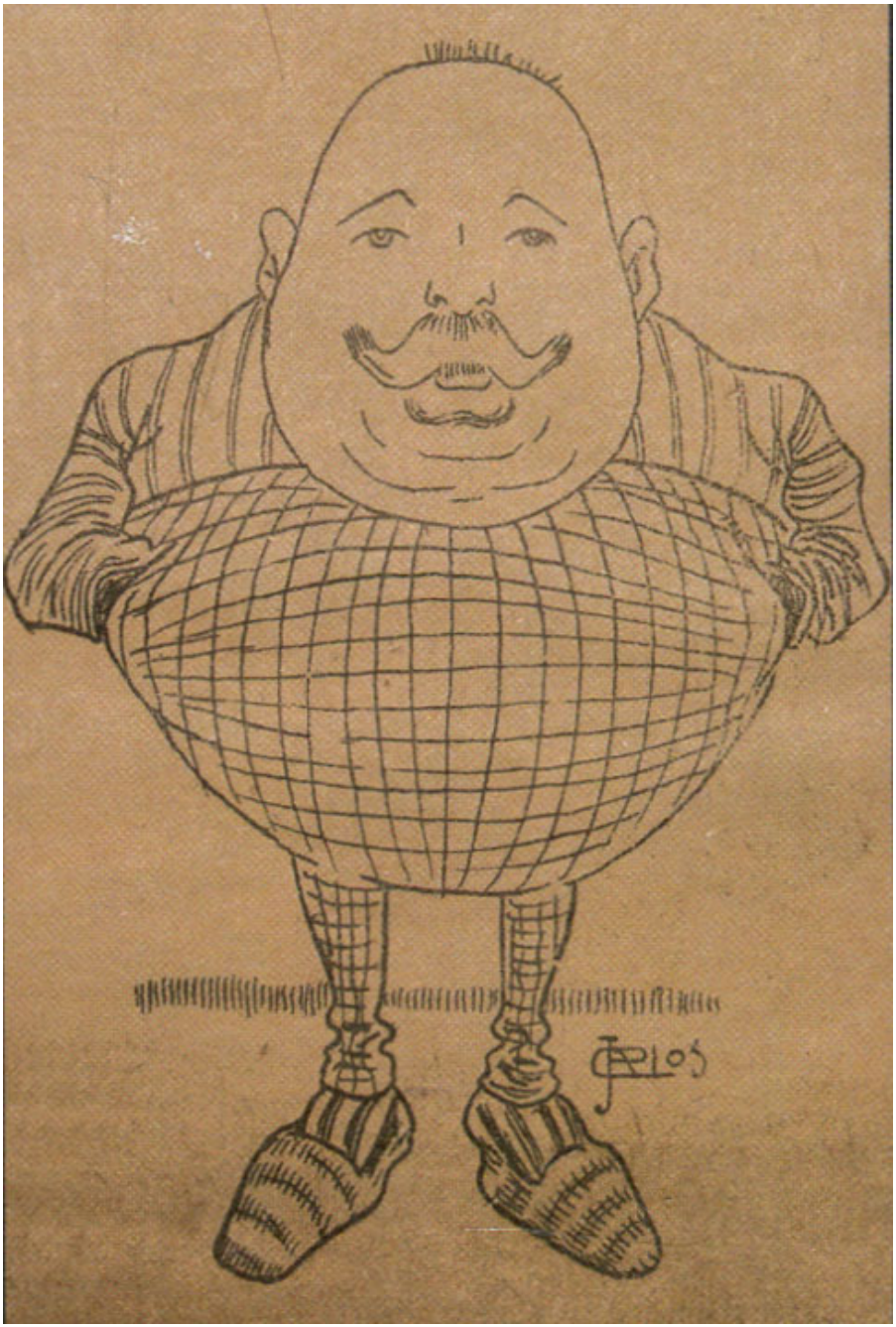
Карлус Кессель и Моника Тамбелли Кулинария рубежа веков

Последние годы Бразильской империи и рождение Республики стали эпохой расцвета и богатства, источником которых был кофе. Молодые отпрыски бразильской элиты получают образование в Париже. Изысканность стала синонимом модных французских привычек. Жизнь в городах становится более насыщенной, а сам образ жизни меняется. В Сан-Паулу женщины из высших слоев общества постепенно начинают выходить на улицу не только для того, чтобы отправиться в церковь. Напоказ выставлялись шелковые платья с тщательной отделкой, шляпы «клеш», перчатки и веера. Сара Бернар, дав несколько представлений в театре Сан-Жозе, куда публика валила валом, заявила, что город Сан-Паулу является законодателем бразильской моды, а сама Бразилия — это Франция на Американском континенте. Город, где в воздухе почти всегда висит мелкая водяная пыль, обновлял свои постройки, встречая XX век. Центр кофейного производства и торговли жадно накапливал у себя иностранные товары и новинки. Появились многочисленные библиотеки и книжные магазины, такие как «Каза Эклектика» в Сан-Бенту, и знаменитая «Гарро», первоначально открывшаяся на улице Императрис. В 1900 году была пущена первая линия электрических трамваев. В первые годы XX века были основаны Картинная галерея (1905 г.), Концертный зал «Консерваториу Драматику» (1907 г.) и Муниципальный театр (1911 г.) — символы новой моды в искусстве и в музыке. Центр «Паулисейя» стал средоточием общественной и культурной жизни. Во время общественных гуляний на площади Пятнадцатого Ноября девушки демонстрировали истинно европейскую элегантность.

Бурлил и Рио-де-Жанейро, столица недавно провозглашенной Республики. Вокруг площади Тирадентис появилось множество баров и театров. Если бы вы, читатель, принадлежали к богеме тех лет, вы, без сомнения, были бы завсегдатаем кондитерской «Паскоал» на площади Кариока, излюбленном месте встречи флиртующей молодежи во времена Билака. Это было еще до того, как поэт перебрался в только что открывшуюся кондитерскую «Коломбу», которая до сих пор стоит на улице Гонсалвес Диас. Помимо Билака, постоянными посетителями здесь были Мартинс Фонтис и Жозе ду Патросиниу. Улица Оувидор получила неофициальное название «Кофейной», столько там было

кондитерских и кафешек. Появилась новая мода бороться с тропической жарой — пиво; посетители заказывали светлые сорта, или, как тогда называли, «блондиночку», обычно иностранных марок «Хейнекен», «Карлсберг» или «Гиннесс», хотя подавалось и национальное пиво «Габел». Самая искушенная публика, близкая к поэтическим кругам, пила абсент, более известный как «дар небес», или «изумрудная фея».

Terça-feira ultima, no almoço offerecido pelo Sr. Barão do Rio Branco ao Sr. Rodriguez Larreta, ex-Ministro do Exterior da Republica Argentina, trocaram-se brindes amistosissimos entre os dous eminentes estadistas, assegurando mais uma vez a boa paz em que vivemos!...



Карикатуры на Барона Рио-Гранде. Коллекция вырезок Исторического Архива Итамарати

Поскольку мало что меняется в этом мире, излюбленной темой разговоров за столом был мэр города, «этот дурак Перейра Пассус с его никому не нужными новшествами». Однако, если

хорошенько задуматься, новшества были не такими уж не нужными. Совсем недавно еще Рио был довольно мрачным местом. Бразильская элита старалась держаться от него подальше. Многие предпочитали жить в других городах, чтобы уберечь свои семьи от многочисленных эпидемий, которые то и дело охватывали столицу. Олаву Билак в статье, опубликованной в «Газета де Нотисиас» восторженно отзывался о городских нововведениях:

«Кто видел Рио еще каких-нибудь три года назад грязным и неопрятным, с его мрачными садами, лишенными цветов и обнесенными заборами, с его темными узкими закоулками, по которым бегали бездомные собаки, а сегодня любуется его новыми проспектами, просторными цветущими садами, открытыми для всех, широкими вымощенными улицами, на которых появляются элегантные здания, не сможет не признать, что за такое короткое время здесь сделано намного больше, чем в Сан-Паулу за гораздо больший срок.

Человеческая память коротка. Наши глаза уже не помнят, чем были район Праинья, улица Тринадцатого Мая, улица Сакраменту, набережная Ботафогу и, главным образом, площадь Глория с ее вонючим рынком, которые душили меня днем, мучили кошмарами по ночам, были мукой и страданиями всей моей жизни!

Совсем скоро, всего через пару лет, когда будут закончены все работы на Центральном проспекте и на проспекте Бейра-Мар, когда по улицам Рио-де-Жанейро станут ездить автомобили, когда жизнь наша окончательно станет цивилизованной, какой она давным-давно уже стала в Буэнос-Айресе, мы уже не вспомним, какой пустой и неинтересной она была раньше, когда не было ни театров, ни бульваров, а все городские развлечения сводились к тому, что мужчины препирались на улице Оувидор, а женщины тупо глазели на них из окон своих домов».

Это был город кабачков и кофеен или, как сказал Жоан ду Рио, «изысканных баров, невероятных и невиданных». Однажды он остановился в недоумении, увидев на улице Катете такую вывеску: «Кафе B.T.Q.». Столь необычное название, как объяснил хозяин заведения, было сокращением слова *botequim* (буквально *кабачок, кафешка* — прим. пер.) Необычные названия часто встречались в то время: «Хранилище Пернатых Птиц» на улице Сеньор дус Пассус, «Временная Планета» и т. п. Таким был Рио в эпоху модерна, неизменно следуя советам, публикуемым в «Бинокле»[22]: на голове шляпа, на ногах штиблеты.

Барон Риу-Бранку. Источник: «PARANHOS», Жозе-Мария да Силва «Барон Риу-Бранку. Фотографическая биография». Бразилиа, издательство «FUNAC», 2002, с. 43; 95

Канцлер Барон Риу-Бранку находился в самом зените славы, жил в Рио и был современником президента Родригеса Алвеса и мэра города Перейры Пассуса, которые с 1902 года проводили программу модернизации, круто изменившую лицо города и жизнь его обитателей. Прокладка новых улиц и проспектов, снос трущоб, строительство общественных зданий не без влияния французской архитектурной моды, проектирование новых и электрификация уже существующих трамвайных линий, а также определенный кодекс поведения на улице, запрещавший, например, плеваться или ходить босиком, — за всем этим стояли новые республиканские власти, укрепившие свое положение после военных и экономических потрясений.

Все старались придать бразильской столице новый облик, уйти как можно дальше от удушливой и нездоровой атмосферы колониального города.

Новые цивилизационные стандарты затронули и такую сторону жизни как торговля продуктами питания. Запретили доить коров на улицах и продавать парное молоко, развернули кампанию преследования против весьма популярной торговли требухой. Все это в целях поддержания санитарного порядка и борьбы с эпидемиями, которые начиная с XVI века бушевали в Рио-де-Жанейро, оставляя после себя огромное количество жертв. Освалду Крус, руководитель службы здравоохранения, повел борьбу против бубонной чумы, оспы и желтой лихорадки путем уничтожения крыс и москитов, а также применяя обязательную вакцинацию. Лозунг «Рио цивилизуется!» был самым популярным в печати тех лет, символом борьбы с отжившими колониальными привычками.

Раньше жители Рио покупали мясо, молоко, зелень и фрукты у уличных торговцев, передвигавшихся от дому к дому. В новой столице тропиков, воспетой Родригесом Алвесом, не осталось места для этой сомнительной торговли. В окрестностях улицы Оувидор появились современные торговые заведения для мелких частников. На площади Пятнадцатого Ноября разместились основные продовольственные магазины, по большей части принадлежащие португальцам. Продукты были по большей части иностранного производства, блюда тоже. Супы, вареные кушанья, фасоль и мука появились, среди прочих других, под влиянием португальской кухни, а в сочетании с местными продуктами открывали широкую перспективу для самой богатой кулинарной фантазии. В результате нескольких волн эмиграции в течение XIX века — итальянской, французской и английской — Рио-де-Жанейро и Сан-Паулу познакомились с такими образцами

кондитерского искусства, которые серьезно обогатили собственно бразильскую кулинарию и расширили набор десертных и столовых приборов, приспособленных к новым блюдам, усложнив, тем самым, церемонию застолья. Так, чай, считавшийся ранее лекарством, благодаря присутствию англичан стал восприниматься как модный утонченный напиток. Профессиональные кондитеры постепенно стали вытеснять доморощенных поваров и стряпух.

Эпоха модерна подарила бразильцам еще одно удовольствие — удовольствие обедать и ужинать в городе. Количество кабачков и ресторанчиков, так называемых «пасту», резко увеличилось; во многих из них подавались самые разнообразные закуски. В известном портовом ресторанчике «Солдатский мешок» предлагались «ежедневно и во всякое время разнообразные блюда как рыбные, так и мясные, приготовляемые тщательно и быстро; черный кофе и кофе с молоком; десерты с подливкой и выпечка; пирожки Санта-Клара, „вдовьи“ и другие пирожки». В отеле «Универсу» на площади Ларгу ду Пассу меню было написано на двух языках, по-португальски и по-английски, кроме того там продавались прохладительные напитки и иностранные газеты — большая роскошь по тем временам, когда еще не было Интернета. Булочная «Аврора» на улице Лапа рекламировала свои «великолепные пирожки, булочки, лепешки и прочую выпечку».

Любимым рестораном Барона Рио-Гранде был «Рио-Миньо», впоследствии знаменитый своим супом «Мохнатый Лев» (но это уже другая история, о другом человеке и о другой эпохе). Открывшийся в 1884 году, этот ресторан существует до сих пор в том же доме номер 10 по улице Оувидор. Именно сюда отправлялся наш герой после рабочего дня, чтобы плотно поужинать. У него был свой столик. Его излюбленным блюдом была рыба и морепродукты. Сегодня в память о нем в меню этого ресторана есть специальное блюдо — треска под винным соусом, с маслинами и перцем. Иногда канцлер отправлялся на ужин в ресторан «Бритто», где его отменный аппетит также был хорошо известен.

Из-за чрезвычайной занятости Риу-Бранку обычно обедал у себя в кабинете посреди царившего там хаоса. Его неизменный помощник Паскоал прямо на рабочем столе, поверх книг и документов, расстилал скатерть и ставил огромное блюдо креветок в подливке с плодами стручкового дерева киабу. Канцлер обожал деликатесы. Однако его врач настойчиво рекомендовал ему куриный суп с рисом, в ответ на это чревоугодник заявлял: «Не беспокойтесь, доктор, креветка — такая же курица, только морская!»

Когда у него выдавалась свободная минутка, Риу-Бранку бежал в ресторан «Брама»: «У меня есть целых двадцать минут, чтобы пообедать!» Если же времени не было, он усмирял свой аппетит литрами выпиваемого кофе.

Во времена правления Риу-Бранку, официальные приемы в Министерстве иностранных дел были не только способом завязать знакомства, но и инструментом внешней политики. Лима Баррету в одной из своих хроник, посвященной увековечению той эпохи так описывает новшества «при дворе министра»:

«И вот явился Риу-Бранку. С его приходом обветшавший дворец на улице Марашал Флориану сразу стал центром притяжения, источником милостей и привилегий. Начнись банкеты, приемы, танцы, о которых все, кто там бывал, вы сказывались в самых возвышенных тонах. Изменился протокол, был установлен порядок председательствования, формулы обращения стали записываться на специальных карточках. А простой городской люд, вся эта масса рабочих, мелких чиновников и служащих стали ежедневно читать подробные отчеты о знаменитом Обюссоне, о картинах, столовых приборах и т. д.»[23]

Это правда. В архивах Министерства иностранных дел в Рио-де-Жанейро до сих пор хранятся многие страницы документов с пометками, сделанными рукой Барона Риу-Бранку, списки приглашенных, порядок председательствования за столом, церемониальный протокол, план рассадки, меню и т. п. Меню составлялись неизменно по-французски. Тут бывали самые настоящие банкеты: говядина по-бургундски, гусиная печенка, рагу, буайбес и такие десерты, от одного названия которых у любого слюнки потекут. Рестораны «Коломбу» и «Паскоал» были официальными поставщиками на министерских банкетах. Оба они были известны еще со времен Империи. Для знаменитого бала на Илья Фискал[24] ресторан «Паскоал» приготовил деликатесы, подававшиеся на блюдах, украшенных цветами и экзотическими фруктами, в количестве просто устрашающим: было съедено более восьмисот килограммов креветок и три тысячи подносов с десертами, гости выпили десять тысяч литров пива и почти пятьсот ящиков вина. Да уж, во времена Барона Риу-Бранку поесть любили…

Карлус Кессель и Моника Тамбелли

Он окончил исторический факультет университета, она — филологический. В настоящее время оба дипломаты, но по-прежнему любят шумное застолье, друзей и хорошее вино.

Фейжоада и кайпиринья. Гладстоне Кампос/Realphotos

Родригу Элиас
Фейжоада: кулинарная основа Бразилии

«Голод не столь взыскателен, как вкус» — сказал в 1968 г. Луис да Камара Каскуду. Так знаменитый этнограф и выдающийся бразильский фольклорист описывал, пожалуй, самое известное в нашей стране блюдо, а именно фейжоаду. Он считал, что человеку необходимо иметь определенную подготовку, чтобы должным образом оценить это блюдо, как это бывает, например, при дегустации вин. Иными, словами, речь идет о воспитании такого важного органа чувств, как вкус. Попробуем проследить траекторию этой кулинарной основы нашего общества, которая не только неизбывна, но еще и вкусна.

Считается; что фейжоаду изобрели в бараках, где жили батраки. Рабы, занятые на плантациях, в короткие часы отдыха от тяжелого труда варили фасоль, которая была их основной пищей, добавляя в блюдо остатки мяса с господского стола — кусочки свинины, недостаточно вкусные для их хозяев. После отмены рабства, изобретенное неграми блюдо полюбилось и представителям высших классов общества и стало фигурировать в меню самых дорогих ресторанов XX века.

Однако все было не так просто.

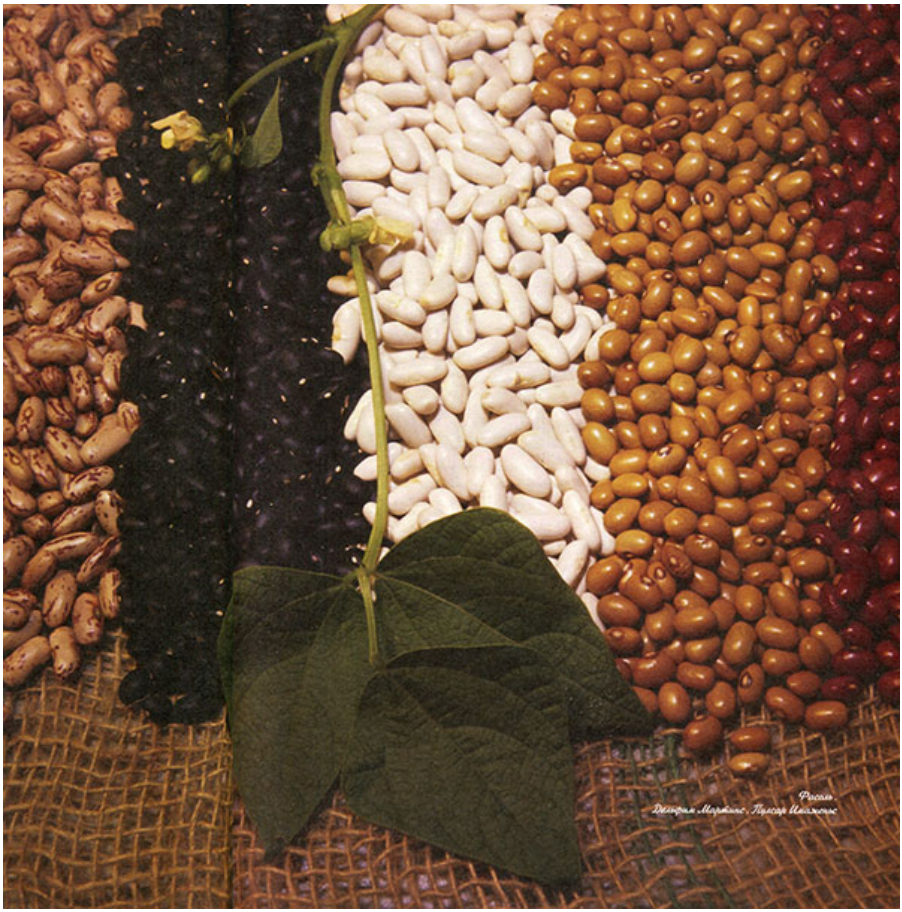
История фейжоады, коль скоро мы хотим выяснить ее роль в Истории, начинается с истории самой фасоли. Темная фасоль, та, что используется в традиционной фейжоаде, родом из Южной Америки. Авторы хроник первого этапа колонизации упоминают этот продукт, входивший в меню индейцев племен гуарани и называемый ими *командá, команá* или *куманá,* что подразумевало различение разновидностей и сортов. Французский путешественник Жан де Лери и португальский хронист Перу де Магальяэнш Гандаву еще в XVI веке дают описание фасоли и способов ее применения в пищу местным населением. Второе издание знаменитой «Истории Природы Бразилии» (História Naturalis Brasiliae), написанной голландцем Вильгельмом Пизоном, дополненное и расширенной в 1658 г., посвящает целую главу благородным зернам фасоли.

Однако само название, которым мы пользуемся — *feijão,* — португальское. К моменту появления европейцев на Американском континенте в самом конце средневековья некоторые разновидности этой культуры были известны в Старом

Свете. Слово *feijão* — «фасоль» впервые зафиксировано в Португалии около XIII века, то есть приблизительно за три столетия до открытия Бразилии.

Однако лишь в XVI в. португальские колонисты познакомились с другими сортами фасоли, среди которых были и африканский и собственно португальский сорт, более известный как белая фасоль. Ее зерна светло-кремового цвета также широко распространены в Бразилии и входят в состав салатов или как основа многих блюд, например акараже́.[25] Современники, сравнивая местные бразильские сорта с привезенными из Африки или Европы, были категоричны, соглашаясь с мнением Габриэля Соареса де Соузы, высказанным им еще в 1587 году: темная бразильская фасоль лучше. Португальцам она пришлась по вкусу.

Местные племена ценили ее также высоко, но предпочтение отдавали другой культуре — маниоке, которую употребляли в разных видах и даже делали из нее слабоалкогольный напиток *каушн,* нравившийся как португальцам, так и африканцам. Маниока была основным продуктом питания первых поколений колонистов в капитании Сан-Паулу. Они смешивали маниоковую муку с измельченным вяленым мясом, обжаривая полученную смесь. Такое блюдо, называемое *пасока,* поддерживало их силы в бесконечных экспедициях, предпринимаемых в поисках индейцев с целью их порабощения. Однако фасоль они тоже употребляли в пищу, причем именно темную фасоль.



Фасоль. Дельфим Мартинс. Пулсар Имаженьс

Культура фасоли способствовала тому, что мигрирующее население колонии закреплялось на новых землях. Это была домашняя огородная культура, находившаяся исключительно в ведении женщин, в то время как мужчины занимались другими посадками или скотоводством. Неприхотливость и относительная дешевизна фасоли обеспечили ей популярность среди колонистов уже к XVIII веку. Как пишет Каскуду, даже в самых бедных хозяйствах в глубинных районах страны была маленькая фасолевая плантация, где женщины либо сажали, либо собирали урожай. Заселение новых земель в XVIII–XIX веках, будь то расширение скотоводческих хозяйств на Северо-Востоке страны, добыча золота и бриллиантов в центральных и западных областях или продвижение на Юг и вторжение в испанские владения, значительно облегчалось благодаря необременительному выращиванию фасоли. (До XVIII века основная масса колониального населения была сосредоточена в прибрежных районах.) Куда бы они ни шли, колонисты несли с собой фасоль.

Наряду с маниокой, она привязывала человека к земле. Маниоковая мука и фасоль составляли основу ранней бразильской кулинарии.

К началу XIX века абсолютно все путешественники, побывавшие в нашей стране и оставившие описание бразильского быта, упоминают фасоль как один из базовых продуктов национальной кухни. Так, Генри Костер пробовал в Ресифе в 1810 г. фасоль, варенную с мякотью кокоса. Принца Максимилиана Вид-Нойвида угощали фасолью с кокосом в 1816 г. в Баие, и ему она очень понравилась. Француз Сент-Илер, побывавший в 1817 г. в Минас-Жерайс, писал: «Темная фасоль в богатых домах — обязательное блюдо, а для бедняков это едва ли не единственное лакомство». Немецкий офицер Карл Зайдлер, описывая Рио-де-Жанейро. эпохи Первой империи, отмечает, что фасоль подавали вместе с куском вяленной на солнце говядины и большим количеством свиного сала. Сам того не подозревая, немецкий путешественник воспроизводит максиму, характерную для XIX века и дошедшую до наших дней, очевидную для всякого бразильца: «Еда без фасоли — не еда; только фасоль утоляет голод». Однако, в отличие от остальных, фасоль немцу не понравилась, он находил, что «вкус у нее резкий и неприятный». По его мнению, европейцу требуется немало времени, чтобы привыкнуть к этому блюду. Натуралисты Спике и Мартиус, сопровождавшие первую бразильскую императрицу, великую герцогиню австрийскую Леопольдину, в поездках по стране, упоминают «примитивное блюдо из темной фасоли, кукурузной муки и свиного сала», подаваемого в Минас-Жерайс. Говорят они и том, что фасоль является основным продуктом для баианцев, в том числе и рабов. Американец Томас Эубанк писал в 1845 г., что «фасоль со свиным салом является национальным блюдом Бразилии».

Склад вяленого мяса. Ж.-Б. Дебре (1825). Музей Кастро Майа

Однако наиболее подробный рецепт приготовления фасоли — но пока еще не рецепт фейжоады — оставил нам французский художник Жан-Батист Дебре, основатель академической бразильской живописи, племянник и ученик Жака-Луи Давида. Вот как он описывает семейный ужин в доме мелкого торговца из Рио в период пребывания там королевского двора Португалии: «Блюдо состоит из крошечного кусочка вяленого мяса в три-четыре дюйма и полпальца толщиной. Его варят в большом количестве воды, бросив туда горсть темной фасоли, темная мука которой не дает пище бродить в желудке. Когда это варево, в котором плавает несколько фасолинок, загустеет, в него бросают большую щепоть маниоковой муки и перемешивают с раздавленными зернами фасоли. В результате получается густая кашица, которую едят закругленным на конце прибором, вроде ножа, с длинной ручкой. Это примитивное блюдо готовят каждый день и тщательно прячут от посетителей магазинчика в задней комнате, которая служит хозяевам еще и спальней». Будучи профессором Королевской академии изящных искусств, Дебре, живший в Бразилии с 1816 по 1831 год, прославился благодаря целой серии рисунков, представляющих собой настоящую живописную хронику Бразилии и, прежде всего Рио-де-Жанейро, начала XIX века, таких как «Склад вяленого мяса» или «Негры, продающие колбасу».

Но все-таки не одной фасолью жив человек. У индейцев было довольно разнообразное меню, и фасоль не была в нем основным продуктом. Рабы, помимо фасоли, употребляли в пищу также маниоку и фрукты. Кроме того, существовала проблема, связанная с сочетанием разных продуктов. Об этом говорит и Камара Каскуду в своей блестящей работе «История бразильской кухни» (História da Alimentação no Brasil). Еще в XVII–XVIII веке среди обитателей колонии (главным образом, индейцев и африканцев) существовали кулинарные табу, которые запрещали смешивать фасоль и мясо с другими овощами. Среди африканцев многие исповедовали ислам или выросли под влиянием мусульманской культурной традиции, запрещавшей употребление в пищу свинины. Как же они в таком случае могли изобрести фейжоаду?

В Европе, особенно на Средиземноморье, давно известно традиционное блюдо, история которого уходит корнями еще в эпоху Римской империи. В основе этого блюда лежит смесь из разных сортов мяса, злаков, бобовых культур и овощей. Рецепт его может варьироваться в зависимости от страны, но принцип смешения продуктов один и тот же. В Португалии оно носит название *козиду,* в Италии — *казоэула* или *боллито мисто,* во Франции — *кассоле,* в Испании — *паэлья,* которая делается на основе риса. Именно этот кулинарный принцип и был завезен в Бразилию португальцами, а со временем в силу местных вкусовых привычек это блюдо стали готовить на основе бразильской темной фасоли, вкус которой не всегда приятен европейцам. Таким образом возникла фейжоада.

По мнению Камара Каскуду, «фасоль с водой, мясом и солью — это еще не блюдо. Этот грубая фасолевая похлебка для бедняков. Существует огромная разница между такой похлебкой и фейжоадой. Фейжоада подразумевает отбор и тщательное приготовление мяса, бобов и огородных культур». Такая трактовка этого блюда появилась только в XIX в. и отнюдь не в хижинах рабов. Священник Мигел ду Сакраменту Лопес Гама, по прозвищу «Падре Колпак», опубликовал в газете «Карапусейру», вышедшей 3 марта 1840 г. в Пернамбуку, статью, где подверг критике «убийственную фейжоаду», возмутившись тем, что она особенно полюбилась мужчинам, ведущим праздный образ жизни, и изящным великосветским дамам — и все это в обществе, проникнутом идеологией рабовладения и глубокого социального неравенства. Кроме того, следует также помнить, что такие соленые на вкус части свиной туши как копыта, уши и хвост никогда не считались отбросами, более того, они ценились в европейской кухне; а рабы в бараках питались в основном

фасолью и маниоковой мукой.

Достоверно известно, что наиболее ранние упоминания о фейжоаде не имеют никакого. отношения к кухне рабов; это блюдо появилось в ресторанах, частыми посетителями которых была верхушка рабовладельческой знати. Самое раннее свидетельство мы находим в находим в газете «Диариу де Пернамбуку» от 7 августа 1853 г., где ресторан отеля «Театр» в г. Ресифе сообщает, что по пятницам будет подаваться «бразильская фейжоада» (возможно, имеется в виду местная разновидность блюда). В Рио-де-Жанейро упоминание о фейжоаде в меню ресторана — привилегированном заведении — появляется впервые в газете «Журнал ду Коммерсиу» от 5 января 1849 г. под заголовком «Великолепная бразильская фейжоада»: «В нашем ресторане, рядом с кофейней „Кофе с Молоком“, отныне каждую неделю, по вторникам и четвергам, по просьбе многочисленных посетителей будет подаваться отменная бразильская фейжоада. Наряду с этим будут и далее готовиться обеды и ужины наилучшего качества навынос, а посетителям ресторана ежедневно предлагаются разнообразнейшие блюда. К позднему ужину — прекрасная рыба».

Изабел Бартон, супруга Ричарда Бартона, английского дипломата, писателя и путешественника, оставила мемуары, где, описывая свое пребывание в Бразилии в 1865–1869 годах, упоминает об одном любопытном для нас блюде. Описывая бразильский быт (ее супруг завоевал доверие императора Педру II, благодаря чему она смогла войти в к круг приближенных маркизы де Сантус, знаменитой любовницы отца Педру II императора Педру I), Изабел Бартон отмечает, что основным блюдом в нашей стране — словно картошка для ирландцев — является вкусное кушанье из фасоли (фасоль она называет по-португальски — *feijão),* обычно посыпаемое сверху мукой грубого помола. Привыкнув есть его в течение трех лет и тоскуя по его аромату уже два десятилетия, эта английская леди оценивает его весьма высоко: «Это вкусно; я всегда с удовольствием ела его на ужин, да и сейчас бы не отказалась».

Именно императорский двор, а не рабы и городская беднота, заказал как-то 30 апреля 1889 г. в мясной лавочке в Петрополисе свежую говядину, свинину, копченую и кровяную колбасу, почки, язык, сердце, легкие и другие субпродукты. Сам император Педру II, возможно, и не стал бы есть кое-что из перечисленного — его любовь к хорошему куриному супу известна, — но члены его семьи вполне могли бы. В кулинарном руководстве «Придворный повар» (1840 г.), подписанном инициалами R. C. M., мы находим рецепты блюд в том числе из свиной головы или

ножек с указанием, что их можно подавать представителям высшей знати.

На сегодняшний день не существует единого рецепта фейжоады. Напротив, по мнению нашего крупнейшего этнографа, это блюдо — результат живого творческого процесса. Разнообразие ее рецептов зависит от климата и от особенностей местных продуктов. Камара Каскуду считал фейжоаду не просто блюдом, а целым меню. В штате Рио-Гранде-ду-Сул ее готовят зимой. В Рио-де-Жанейро, напротив, готовят летом, по пятницам и подают везде: от самых дешевых забегаловок до роскошных ресторанов. Общей здесь является обстановка застолья: празднование какого-либо события или юбилея, предвкушение выходных или просто обед с друзьями по-домашнему.

Франса Жуниор, бразильский историк второй половины XIX в., считал, что фейжоада — не столько блюдо, сколько праздничная, застольная обстановка, его сопровождающая. Как сказал Шику Буарке в песне «Большая фейжоада»: «Готовь застолье, дорогая, у нас сегодня будут гости». Особый вкус фейжоады и атмосфера застолья — вот секрет ее популярности. Ну и, кроме того, ощущение исторической (или мистической) сопричастности, необходимые для того, чтобы ее оценить и полюбить. Что мы, бразильцы, и делаем вот уже не одно столетие.

Библиография:

Cascudo, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil.* 2a edição. Belo Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia; Ed. da USP, 1983 (2 vols).

Ditadi, Carlos Augusto da Silva. *«Feijoada completa».* in: *Revista Gula.* São Paulo, n.67, outubro de 1998.

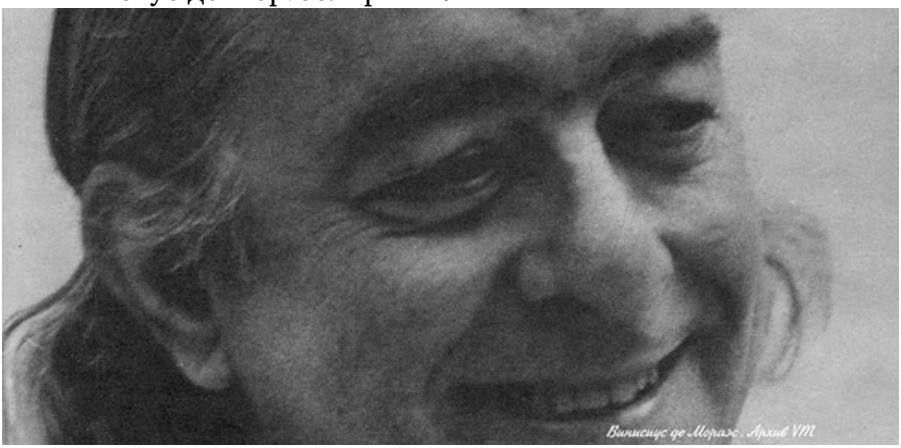
Dória, Carlos Alberto. «*Culinária e alta cultura no Brasil».,* in: *Novos Rumos.* Ano 16, n.34, 2001.

Родригу Элиас

Магистр новой и новейшей истории (Федеральный университет Флуминенсе, Рио-де-Жанейро), доктор социальной истории (Федеральный университет Рио-де-Жанейро)

Винисиус де Мораэс
Фейжоада по моему рецепту [26]

Винисиус де Мораэс. Архив VM



Прекрасная Элена Санжирарди,
Мне помнится, я как-то обещал,
Хотя, признаюсь тут же и забыл, —
И Вы уж извините, ради Бога.

Вам обещал я поэтический рецепт
(Его и посылаю наконец-то),
Как приготовить блюдо фейжоаду
С подробным описанием процесса.

Итак, с утра фасоль уж ожидает,
Пока глаза изволим мы открыть.
Ее и замочили накануне,
И все готово, нас лишь не хватает.

Кухарка, трепеща от уважения
К внезапно в нас открывшемуся дару,
С достоинством покинет поле битвы
И предоставит нам бразды правления.

Ингредиенты для отличнейшей приправы:
Во-первых, лук, затем чеснок и травы,
Нужны нам будут также помидоры,
А что еще найдем — не помешает.

Кухарка рано утром порубила
Все эти овощи, заранее, чтоб мы
Не осквернили наших ручек нежных
Столь низменным, нетворческим занятием.

Мы ж, преисполнившись довольства от сознания
Высокого в себе предназначения,
Понаблюдаем, как идет процесс кипения,
Потягивая виски из стакана.

Тем временем фасоль уже сварилась
(На медленном огне, часа четыре).
Зевая во всю мощь от этой скуки,
Давайте подойдем к плите поближе.

В изящной позе стоя перед блюдом —
Одна нога вперед, рука за спину —
Попробуем густую мы похлебку,
Где плавают кусочки солонины,

Сухого мяса, сала, колбасы,
Лоснящиеся ломтики бекона.
(И все! Ведь уши молодого поросенка
Нам сделают похлебку слишком жирной.)

Теперь внимание! Главный мой секрет:
Чтоб фейжоада вышла так, как надо,
Порезанный кусочками язык
Положим в блюдо — будет нам награда!

Затем, когда фасоль уже готова,
Ее достать должны мы аккуратно
И растолочь, как следует, с приправой
До получения однородной массы.

Обратно высыплем в кастрюлю эту массу
И совершим классическое действо —
Посыплем лавровым листом мы фейжоаду,
Чтоб окончательно лишить ее плебейства.

Само собой, конечно, в это время
На сковородке жарятся отдельно
Кусочки колбасы в шипящем масле,
Чем радуют нам душу беспредельно.

А рядом, на отдельной сковородке,
Томясь на медленном огне от наслаждения,
Сочатся жиром золотые шкварки,
Конечно же, свиные! Объеденье!

Снимаем шкварки. Масло оставляем
(Мы лучше все равно найти не сможем!)
Капусту режем мелко и ссыпаем
На сковородку, пламя увеличив.

Фарофы не подсыпать? — В свое время
Ее мы приготовим, только с маслом.
Теперь нам не хватает апельсина,
Порежем его быстренько на дольки.

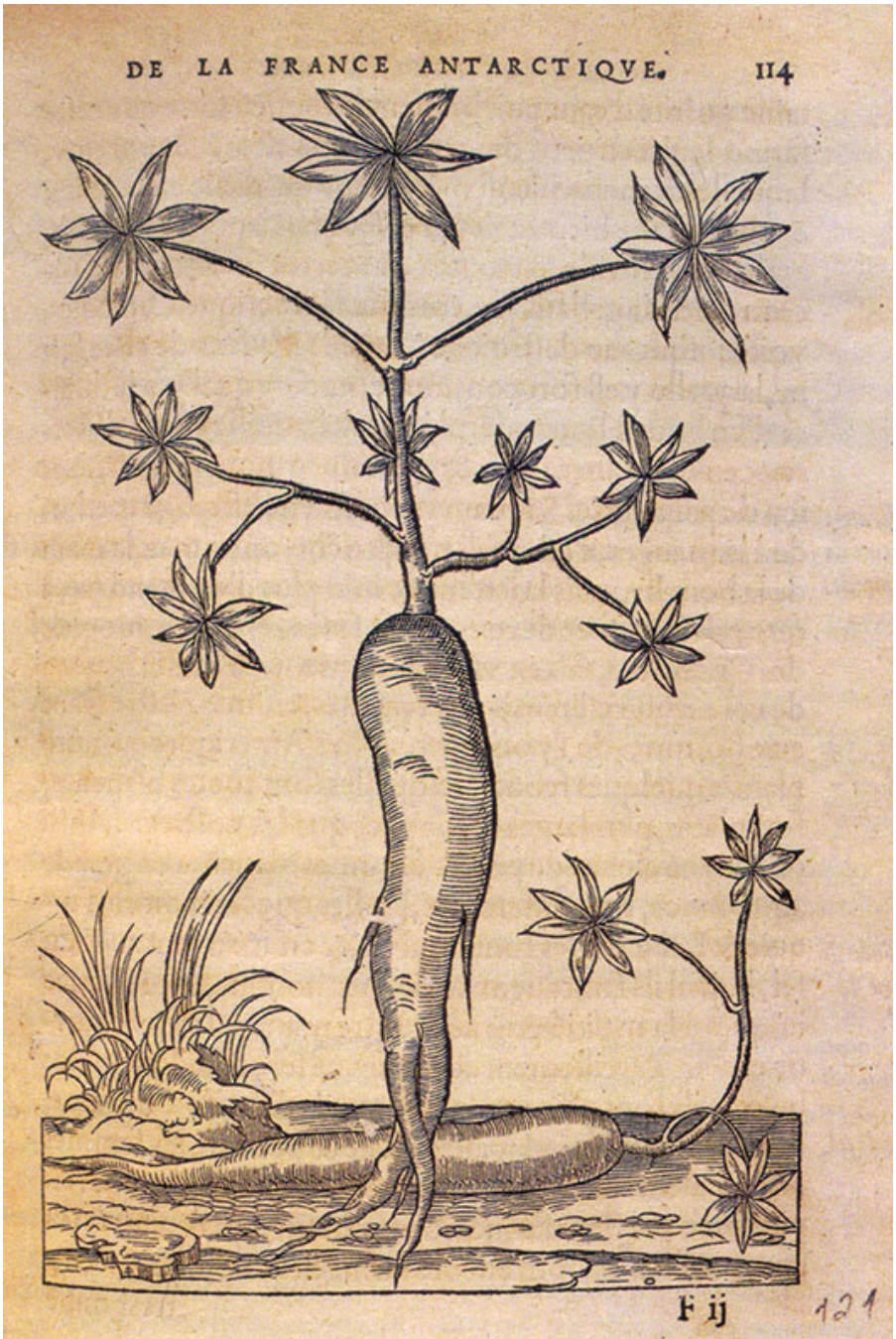
Последний штрих: накапать сверху жира
В кипящую от жара фейжоаду,
Потом перемешать, и всё! Готово!
Вперед! К столу! Мы своего дождались.

Чего ж еще изнеженное тело
Захочет после этакого блюда?
Пожалуй, плюхнуться в гамак весьма умело,
И кошка чтоб пристроилась под боком.

Я выполнил свой долг. Теперь прощаюсь.
Поэт на кухне тоже будет кстати.
Вас обнимает, полный к Вам симпатий,
Ваш искренне Винисиус де Мораэс.[27]

Бруну Миранда Зетола
Корни Бразилии

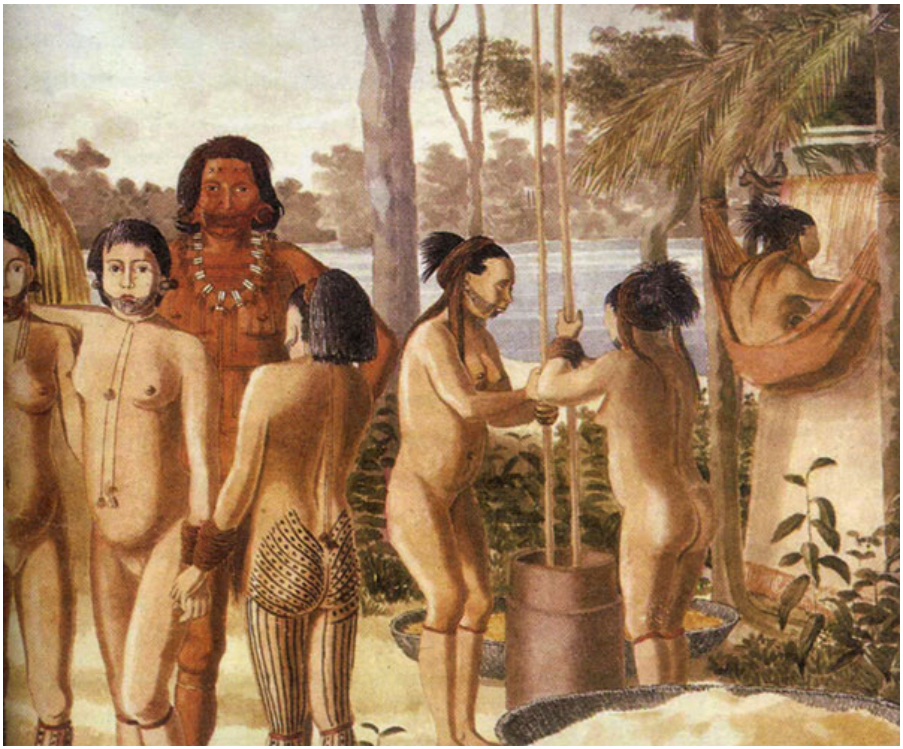
Маниока. Андре Теве. 1555



«Они не сеют и не обрабатывают землю. Нет здесь ни быка, ни коровы, козы, овцы или курицы, равно как и другого животного, привыкшего жить подле человека. И не едят они ничего, кроме как ямса, которого здесь множество […] И оттого ходят они плотные и лоснящиеся и тем отличаются от нас, употребляющих в пищу пшеницу и овощи.» Несмотря на

некоторые литературные вольности, секретарь первой португальской эскадры, пришвартовавшейся у берегов Бразилии, Перу Ваш де Каминья в письме, адресованном королю Мануэлу I в связи с «открытием» Бразилии, довольно точно описал отношение туземцев к такой культуре как маниока, которую он назвал ямсом. *Для* любого бразильца, в какую бы эпоху он ни жил, разница между ямсом и маниокой очевидна: они отличаются и по внешнему виду и по вкусу. Однако для португальцев ямс оказался более всего похожим на увиденную впервые маниоку, представление о которой было необходимо дать своим соотечественникам.[28] Кроме того, один из штурманов той самой экспедиции, имя которого до нас не дошло, отставил отчет, где упоминается «корнеплод, называемый ямсом, который используется там вместо хлеба».[29] Однако ни он, ни сам Каминья так и не попробовали этот овощ, который в разных районах страны называется по-разному: айпинь, макашейра, манива, макамба. Однако оба путешественника поняли, что маниока, которой суждено будет стать основой колониальной кухни, был важным компонентом в рационе индейских племен, населявших побережье.

В отличие от ямса, чья родина Африка, маниока «уходит корнями» в бразильскую землю, а точнее в юго-западный район бассейна Амазонки. По мнению специалистов, выращивание маниоки, требующее определенного умения, насчитывает около 4–5 тысяч лет, что опровергает представление о том, что индейцы не были знакомы с сельским хозяйством.[30] Еще до прибытия европейцев на американский континент, маниока распространилась по всей Южной и Центральной Америке, достигнув даже Мексики. Однако в Центральной Америке и среди цивилизаций тихоокеанского побережья маниока не имела такого важного кулинарного значения, как кукуруза, из нее не приготовляли напитков и никак особенно не перерабатывали.[31] Напротив, для индейцев восточного побережья Южной Америки маниока стала едва ли не основным продуктом и оказала влияние на формирование их общественного строя.

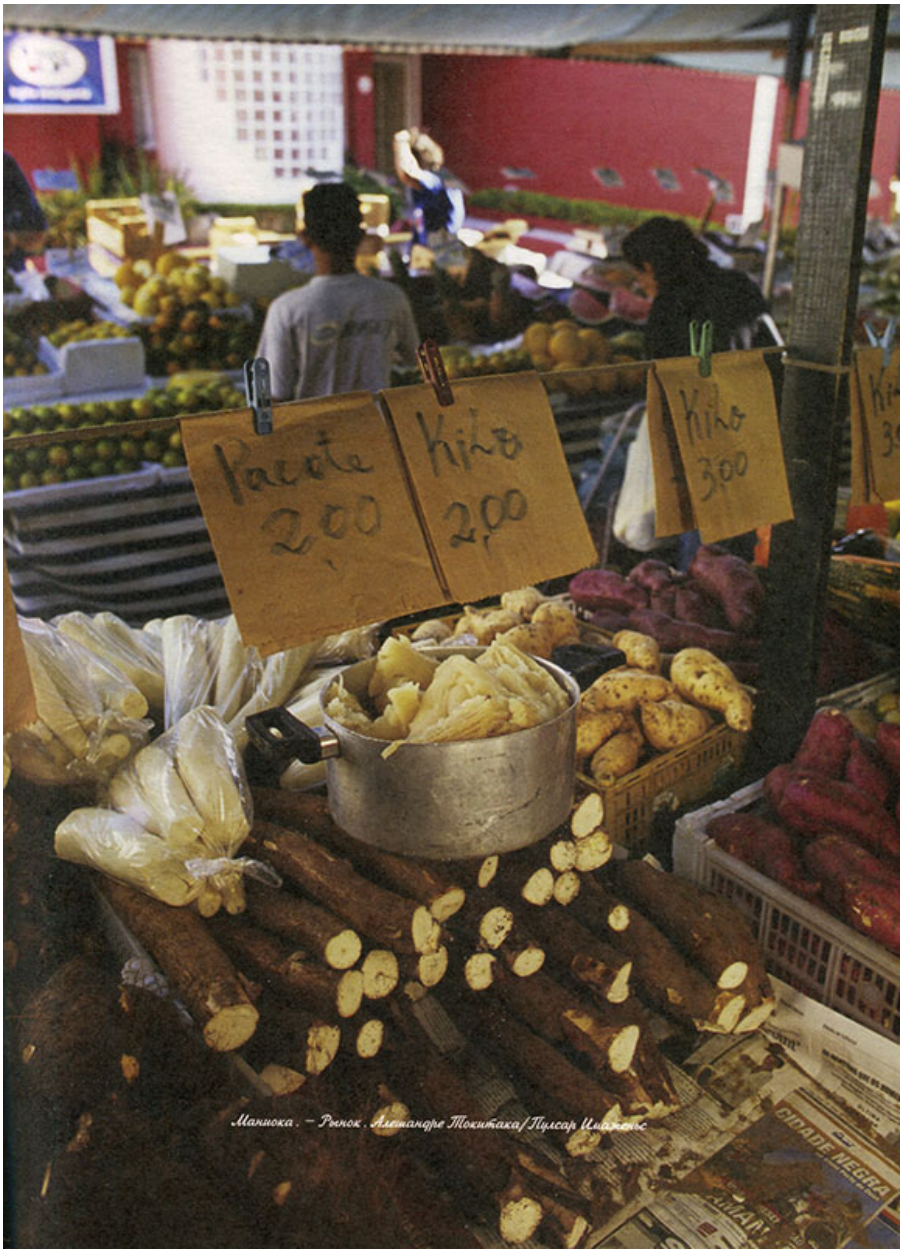


Хижина индейцев апиака́. Апрель 1828 г. Эркюль Флоранс

Роль маниоки в жизни индейцев Бразилии нашла свое отражение даже в космогонической мифологии, ей приписывается божественное происхождение, что характерно по отношению к основным продуктам питания в любой сельскохозяйственной культуре. Наиболее известная легенда повествует о дочери некоего вождя, забеременевшей без контакта с мужчиной. Вождь пожелал отомстить обидчику, нанесшему оскорбление его чести и, чтобы узнать его имя, прибегнул к просьбам, угрозам и даже жестоким наказаниям. Однако девушка не отступила: ни угрозы, ни наказания не заставили ее признаться в том, что она была с мужчиной. Тогда вождь решил казнить ее, но увидел во сне белого человека, который велел ему не убивать дочь, потому что она действительно была невиновна и никогда не была с мужчиной. Минуло девять лун, и она родила очень красивую девочку с необычайно белой кожей. Это событие поразило не только ее соплеменников, но и соседние племена, которые пришли посмотреть на ребенка, дивясь новой и невиданной дотоле расе. Девочка, которой дали имя Мани, начала ходить и говорить раньше положенного срока, но через год она умерла, хотя ничем не болела и ни на что не жаловалась. Ее похоронили в собственном доме согласно обычаю. Спустя какое-то время из

могилы пробился росток, он был никому не известен, но срывать его не стали. Росток становился все выше, и в один прекрасный день земля под ним разверзлась, и взорам индейцев открылись белые крепкие клубни на том самом месте, где была похоронена девочка. На языке тупи-гуарани «дом» звучит как «ока», «дом-Мани» — Мани-ока. Именно так и стали называть с тех пор эти съедобные клубни.[32]

Маниока стала основой двух базовых продуктов индейской кухни: маниоковой муки и маниокового теста. Мука стала обязательным сопутствующим гарниром к любому блюду от мяса до фруктов. Из теста делали напиток, а кроме того, брали с собой, уходя из дома на войну, на охоту или рыбалку; оно служило универсальным подарком или обменным товаром.[33] Португальский путешественник Габриэл Соареш да Соуза, автор «Описательного трактата о Бразилии» 1587 г., так описывает способ приготовления этих клубней: «после того как помоют, их трут о камень или о терку, которая у них есть, а хорошенько потерев, сжимают эту массу в специальном приспособлении между ладонями, которое называется типитим, из-за чего вся вода из нее вытекает, и масса становится совершенно сухой; из нее делают муку и едят ее, приготовив в имеющейся для этого посуде, куда кладут эту массу и высушивают над огнем, помешивая палочкой, словно конфетки, пока она не станет совсем сухой и не останется в ней влаги, и становится она, словно кускуз, только еще белее; так ее и едят, на вкус она сладкая и приятная».[34]



Маниока. Рынок. Алешандре Токитака/Пулсар Имаженьс

Среди многих индейских племен, таких, например, как тупинамба, пользовался популярностью еще один продукт, получаемый из маниоки, — слабоалкогольный напиток, называемый кауим, использовавшийся во время праздников и ритуальной трапезы. Некоторым европейцам кауим пришелся по вкусу, как, например, французскому священнику Иву д'Эвре, который познакомился с ним в начале XVII в. в провинции

Мараньян. Однако, обнаружив, что для приготовления кауима индианки жуют маниоку[35], а потом оставляют эту жвачку бродить в горшках, европейцы с трудом могли заставить себя проглотить этот напиток. Еще больше, чем способ приготовления, европейцев шокировал ритуал потребления этого напитка. Его распивали во время ритуальной трапезы, называемой «куаинаженьс», где индейцы, захмелев, начинали совершать всякие непотребства, казавшиеся колонизаторам греховными, вплоть до публичного соития и каннибализма. Европейские миссионеры старались противостоять этим варварским проявлениям, сконцентрировав свои усилия на христианизации женской части индейского населения, учитывая, что именно женщины сажали маниоку, выращивали ее, превращали ее в жвачку, изготовляли сосуды для хранения кауима и раздавали напиток участникам ритуальной трапезы.

В результате жевания образуются сахара, которые способствуют процессу брожения. В результате чего образуется углекислый газ, создающий ощущение того, что напиток подогрет.

Достоинства маниоки вскоре оценили и португальские колонисты, которые ежедневно употребляли ее в пищу и уже не могли обойтись без нее. Маниока стала для них и провиантом, и пищевым резервом, и неприкосновенным запасом. Уже во второй половине XVI в. Перу Магальяэнш Гандаву отмечает, что «здесь вместо хлеба едят твердую муку. Ее делают из корня одного растения, называемого маниока и похожего на ямс».[36] Маниока получила признание среди высшей колониальной знати, включая трех первых генерал-губернаторов Бразилии: Томе де Соуза, Дуарте да Кошта и Мен де Са, которые велели ежедневно молоть свежую маниоковую муку и заменять ею пшеничную для выпекания хлеба.[37] Успешное разведение маниоки позволило бразильским колонистам создать такие блюда как каша из маниоковой муки, маниоковое тесто и приправу тукупи. Ее выращивали главным образом в прибрежных районах, поскольку на плоскогорье, в глубине материка, климатические условия не позволяли получать урожай маниоки, достаточный для обеспечения крупных поселений, значительно превосходивших первобытные индейские деревни.[38]

Жареная маниока. Гладстоне Кампос/Realphotos

Европейские колонисты засеивали маниокой все большее количество земель и мололи из нее муку в так называемых «мучных домах» — своеобразных мельницах, где традиционную деревянную терку заменяли металлической.[39] Однако индейская техника земледелия не претерпела изменений и в известной мере дошла до наших дней. Вырубалась часть девственного леса,

обычно с помощью поджога деревьев, и с первыми дождями высаживалась маниока. После использования одного участка несколько лет плантацию переносили на новое место. Как отмечает Сержиу Буарке де Оланда, «в производстве маниоки, исконно бразильского продукта, молниеносно завоевавшего симпатии европейских колонистов и практически повсюду заменившего пшеничный хлеб, единственным нововведением белых стало использование давильни и пресса вместо аналогичного приспособления из соломы».[40]

Фернан Бродель заблуждался, когда, изучая сельскохозяйственные культуры Америки, заявил, что маниока служила пищевой основой для одних только «первобытных и малоразвитых культур». По мнению других исследователей, она внесла значительный вклад в развитие колониальной экономики на раннем этапе. Экспортируемая в португальские колонии в Африке, маниока и ее производные служила своеобразным приветствием для негров-рабов, которым еще только предстояло ступить на палубу «плавающих катафалков», пересекавших Атлантику и связывавших африканское и американское побережье Португальской Империи. Помимо того, что маниока шла в пищу морякам, она служила основой рациона для рабов, перевозимых в Бразилию, благодаря чему значительно снижалась смертность среди них. Луис Фелипе де Аленкастро указывает, что каждый раб во время морского пути в XVII в. получал 1,8 литра маниоковой муки в день; такое же количество получали гребцы из числа рабов-индейцев в Амазонии. Возможно, это была стандартная норма ежедневного рациона на принудительных работах в странах Португальской Атлантики.

На рубеже XVI–XVII веков экспорт бразильской маниоки в Африку играл немаловажную роль в колониальном строительстве. С одной стороны, он способствовал экономическому развитию Рио-де-Жанейро и Сан-Висенте, где многие землевладельцы, опираясь на принудительный труд индейцев, смогли подняться до уровня хозяев крупных плантаций. С другой стороны, экспорт маниоки позволял расширить зону действий «охотников» за рабами в Африке. В этот период, как отмечает Аленкастро, Луанда становится важным центром негритянской работорговли по той причине, что здесь были сосредоточены крупные склады собственного и привезенного продовольствия, предназначенного для захваченных рабов и их переправки за океан. Однако в XVII в. экспорт маниоки идет на убыль: Голландия попыталась захватить северо-восток страны и оттянула на себя часть колонистов, а кроме того, маниоку начинают выращивать в самой Африке.

В этот период в Бразилии разворачивается движение бандейранте, представлявшие собой колониальные экспедиции в глубь страны с целью их освоения. Однако отряды бандейранте не смогли бы достичь своей цели в этом гигантском предприятии, если бы не приспособились к окружающей среде и не освоили многие бытовые приемы индейцев. Именно маниока стала одним из основных блюд в их повседневном рационе. В своем продвижении на запад бандейранте, выходившие из Сан-Паулу и продвигавшиеся вверх по течению рек, обустраивали маниоковые плантации по ходу своего движения. Экспедиция оставляла небольшую группу из индейского дозора и нескольких белых земледельцев. Они разбивали плантацию, сажали маниоку, делали из нее муку и доставляли основному отряду, ушедшему вперед. Эти плантации играли роль своеобразных географических координат в запутанной сети маршрутов колониальных отрядов. Маниоковая мука служила пищей как для белых португальцев, так и для индейцев, независимо от их положения в иерархии отряда.[41] Чтобы дать представление о том, какую важную роль играла маниока в рационе бразильцев в XIX в., процитируем ответ, данный неким жителем сертана двум европейским путешественникам, которые забрели в район реки Сан-Франсиску и, измученные голодом и жаждой, спросили, где они могут подкрепиться: «Да здесь полно всего! Есть маниоковая мука и есть вода!»[42]

Старая колониальная система, при которой европейские метрополии жестко контролировали импорт и экспорт продуктов из колонии, неоднократно являлась причиной продовольственного кризиса на американских территориях, принадлежащих Португалии. Законодательство, навязанное колониальным территориям, было направлено на максимально эффективное разведение одной сельскохозяйственной культуры, составлявшей основу экспорта.[43] Необходимость выращивания сельскохозяйственной продукции для собственных нужд становилась очевидной для лузитанских властей только в периоды продовольственных кризисов. Обеспечение колониального населения продуктами питания лежало в обязанностях Муниципальных советов или, что тоже самое, местной элиты. Поэтому многим сахарным плантациям, так называемым энженью, принадлежали второстепенные сельскохозяйственные угодия, служившие основой продовольственной базы колонии. Королевским указом от 11 января 1701 г. хозяевам плантаций предписывалось давать рабам один выходной день, в субботу, с тем чтобы они могли выращивать что-то для себя[44].

Там, где выращивание сельскохозяйственных продуктов для нужд самообеспечения было невозможно или невыгодно, их необходимо было искать на стороне. Хозяин в этом случае не был обязан заботиться о пропитании своих рабов. Второстепенные маниоковые плантации распространились, главным образом, вокруг крупных сельскохозяйственных производственных центров, создававших основу колониальной экономики Бразилии. Таким образом, в тех областях страны, которые оказались невовлеченными в систему сельскохозяйственного экспорта, население занималось выращиванием и отправкой продуктов в более развитые соседние районы. Такая роль была уготована, например, району Паранагуа, вывозившему произведенные у себя продукты питания в Сан-Паулу, Сантус, Рио-де-Жанейро, на Север страны и в Колонию Сакраменту к большому «ущербу для самих жителей Паранагуа, поскольку маниоковой муки мало, и ее всегда нужно больше», как писал в своем отчете губернатор этой провинции.[45] Нередко из-за колебания цен на основные продукты питания отмечались факты народного волнения, вызывавшие озабоченность властей. В связи с этим особую значимость приобретала должность Инспектора мер и весов. Этот чиновник, избираемый Муниципальным советом и имевший широкие полномочия, следил за пополнением городских провиантских складов, устанавливал фиксированные цены, надзирал за качеством продуктов, а также за точным измерением их веса и размера.

Даже в XIX в. примитивная технология, используемая для выращивания маниоки, была та же, что и у индейцев, что объяснялось огромным количеством свободных сельскохозяйственных земель Бразилии. Появившийся в 1850 г. Закон о земле закреплял за государством незанятые участки. В результате сельскохозяйственные земли, главным образом в плодородных районах, стали весьма дорогим коммерческим товаром. Этот закон лежал в русле попыток модернизации страны. С перспективой отмены рабства эта мера позволяла государству предоставлять земли европейским иммигрантам, которые были, по мнению местной элиты, «более порядочными и трудолюбивыми», нежели африканское население страны. Проекты модернизации страны в середине XIX в., безусловно, спровоцировали значительные изменения в национальной аграрной системе: возникала новая форма собственности (мелкое сельскохозяйственное производство), складывалась новая экономическая единица (семья) и новый тип производственных отношений (автономное фермерское хозяйство и государство), закладывались новые аграрные стандарты благодаря

технологиям, применяемым иммигрантами из Европы.[46]

Однако все эти нововведения не лишили маниоку звания главного продукта бразильских блюд, приготовляемых в разных уголках страны. Маниоковая мука — неизменный спутник как жареного мяса шурраску на юге, так и рыбных блюд в центральных районах страны и в Амазонии, не говоря уже о блюдах прибрежных штатов. Нет ни одного района страны, где бы на рынках не торговали маниокой. Превратившись в массовый продукт, в жареном виде она особенно ценится посетителями баров и забегаловок по всей Бразилии. Кроме того, шеф-повара первоклассных ресторанов подают ее как гарнир, и как обязательный ингредиент она входит в состав многих изысканных рецептов. Традиционные и новые блюда из маниоки любят во всех уголках страны. «Королева Бразилии», как назвал маниоку Камара Каскуду, стала продуктом, объединяющим всю нашу национальную кухню. Жилберту Фрейре по достоинству оценил вклад индейской традиции в формирование вкусовых привычек сегодняшних бразильцев: «Многие блюда из тех, что в былые времена нам готовили красноватые руки молодой индианки, сегодня готовят белые, темнокожие и смуглые ручки бразильянок самых разных кровей. Именно индианка научила современную бразильскую женщину готовить из маниоки все эти лакомства». Так что маниока, в известной степени, и есть тот самый питательный корень бразильской кулинарной культуры.

Бруну Миранда Зетола

Дипломат; доктор истории Федерального университета штата Парана

Желе и компоты. Иоланда Узак/Пулсар Имаженьс

Алешандре Менегали
Сладка история Бразилии

С возникновения сахарных плантаций и сахарных заводов, с самого момента рождения нашей страны ведет свою историю традиция изготовления сладостей.

Так же как и сказочные персонажи Жоан и Мария, разбрасывавшие по дороге крошки хлеба, чтобы не заблудиться на лесных тропинках, мы можем разбросать по дорогам нашей Истории сладкие крупинки сахарных желтков киндин, кусочки желе и засахаренных фруктов, капельки компота, чтобы увидеть всю панораму, на фоне которой складывалось и развивалось наше общество вплоть до сегодняшнего дня; и тогда мы увидим, что картина эта будет усеяна самыми изысканными образцами кондитерской и кулинарной мысли. Так, например, император Педру II предпочитал придворным делам полную вазу засахаренного инжира, а Руй Барбоза таял от вида нежного желе из сладкого картофеля. Жоан Гуларт и Жоржи Амаду были истинными ценителями знаменитого кокосового десерта, президент Жусселино Кубичек никогда не отказывался от кокосового желе с сахаром и желтками (так называемая «девичья слюна»), а композиторы Роберту Карлус и Шику Буарке вполне могли искать вдохновения в засахаренных кусочках тыквы.

Но чему мы обязаны этой столь яркой стороной нашей пестрой национальной кулинарии? Как утверждают историки, сахар научились получать в Индии в III веке, путем выпаривания патоки из сахарного тростника. Однако широкое применение в кулинарии он получил у арабов, придумавших засахаренные орешки и миндаль, а также догадавшихся смешать с сахаром плоды инжира и апельсина. Еще в XV в. на Пиренейском полуострове арабы высаживали сахарный тростник по соседству с фруктовыми садами, чтобы упростить технологию изготовления сладостей. С Пиренеев, сахарный тростник был завезен в Бразилию теми, кто отправлялся осваивать этот континент. С этого момента начинается «самая сладкая» страница бразильской истории, которой суждено будет пройти через следующие столетия.

Вместо того, чтобы описывать знаменитые рецепты, вспомнить вкус и аромат, хранящийся в наших воспоминаниях, или предположить, откуда взялось то или иное колдовство у внутри дымящегося котла, я решил перелистать засахаренные страницы времени и с удивлением обнаружил глубокую

взаимосвязь истории общества и истории его блюд. Еще до того, как в Бразилии появился император, здесь уже делали желе и компоты, пирожные и другие лакомства; и началось этого с того самого момента, как португальцы высадились на нашем побережье.

Сладкая патока рападура разливается в форму. Фото: Жоан Рурал

На самом деле, многие лакомства, которые считаются у нас

бразильскими, имеют португальское происхождение. Известно, например, что в португальских монастырях использовался яичный белок для крахмаления и глажки одеяний монахинь. Куда, спрашивается, девать оставшиеся желтки? Находчивые монахини смешивали их с сахаром, и в итоге получились такие десерты как киндин, бом-бокаду[47], пудинг, папу-де-анжу[48] и прочие лакомства. Минуло не одно поколение, но мы по-прежнему наслаждаемся этими яствами, искренне считая их исконно бразильскими, провозвестниками грядущей кулинарной традиции.

Оставим в стороне многие европейские технологии, обогатившие нашу кондитерскую и кулинарную традицию, и рассмотрим лишь одну из них — а именно применение португальских рецептов к тропическим продуктам Бразилии. Здесь заложена основа нашей кулинарии. Ее создали чернокожие кухарки, которые, перебравшись из хижин для рабов в кухню господской усадьбы, принесли с собой маниоковую и кукурузную муку, тыкву и много других продуктов, пригодных для изготовления деликатесов. Это происходило и в Пернамбуку, и в Алагоас, и в Сан-Паулу.

Известно, что фрукты испокон веков служили основой для десерта, — от Вавилона до королевских дворов Франции и Италии-. Неудивительно, что португальцы, привыкшие смешивать мед и фрукты еще до того, как сахар получил широкое распространение, были поражены возможностями, которые открывало для них тропическое изобилие, щедро раскинувшееся на просторах неведомой страны. Так возникли амброзия[49], десерт из тыквы, банан с апельсином, кокада[50], взбитые с сахаром яичные белки, пирожки из маниоковой муки и множество других лакомств.

Еще в колониальные времена кажуада[51] и пастила из гуайявы (гойабада) красовались на столах знати, а в поместьях считались типичным господским деликатесом. Дома наполнялись ароматом жаренных на углях или в сковороде бананов, посыпанных корицей, и запахом так называемого сахарного меда, смешанного с маниоковой мукой.

На сахарных плантациях энженью в глубинных районах Пернамбуку, Параиба, Алагоас и Мараньян, также как в господских усадьбах в Ресифе, Сан-Луис и Масейо, чернокожие кухарки, как настоящие алхимики, колдовали над рецептами будущей бразильской кухни

На сахарных плантациях энженью
в глубинных районах Пернамбуку,
Параиба, Алагоас и Мараньян, также
как в господских усадьбах в Ресифе, Сан-
Луис и Масейо, чернокожие кухарки, как
настоящие алхимики, колдовали над
рецептами будущей бразильской кухни
J. B. Debret Rio de Janeiro
1826

На сахарных плантациях энженью в глубинных районах Пернамбуку, Параиба, Алагоас и Мараньян, также как в господских усадьбах в Ресифе, Сан-Луис и Масейо, чернокожие кухарки, как настоящие алхимики, колдовали над рецептами будущей бразильской кухни. Не говоря уже о Байе, где европейская кондитерская традиция уже почти не чувствуется, полностью растворившись в жгучем вкусе африканских приправ, на которые не скупились чернокожие кухарки.

Из-за широкого распространения сахарного меда,

смешанного с мукой из маниоки или плодов хлебного дерева, традиционный для португальцев сладкий рис становится рисом в кокосовом молоке. Маниоковая мука с сахаром становится обязательным десертом на столе, нередко в сопровождении кукурузного пирога памонья, кускуза или кокады. В ту же эпоху появляется пе-де-молеке[52] с орешками кешью, канжика[53] и кукурузные шарики.

Если происхождение большинства старинных рецептов сегодня известно, то рецепт пирога «Соуза Леан», который до сих пор пользуется большой популярностью в Пернамбуку, имеет множество разных вариантов, каждый из которых претендует на подлинность.

Кстати о пирогах: большинство из них родом из Португалии, также как и сахарные пирамиды, водружаемые в центре стола. Не стоит забывать и об искусстве украшения: надписи и орнамент из корицы, вышивка на полотенцах и салфетках, разнообразие форм для выпечки и украшения из искусно вырезанной бумаги. Кроме того, в колониальной Бразилии существовала еще одна традиция: во время церковных праздников верующие несли подносы со сладким, которым угощали участников процессии, переодетых библейскими персонажами. С этим связано одно из первых упоминаний инквизиции в Бразилии: один из участников во время процессии раздавал съедобные фигурки, изображавшие иудеев, за что и был заподозрен в тайном иудаизме.

Сыр и пастила из гуайявы. Гладстоне Кампос/Realphotos

С течением времени на арену выходит один из самых верных союзников кулинарии — лед, ставший неизменным спутником современного образа жизни. С этого момента бразильские

сладости на фруктовой основе — желе и пудинги, — подававшиеся обычно горячими, получают новый вкус и новую трактовку в виде фруктового мороженого. В жаркие дни такое лакомство доставляет удовольствие не только взору, но и сердцу.

Сладкие блюда, выйдя за границы плантаций и сельских усадеб, стали основой меню первых кафе и кондитерских в крупных городах Бразилии. Продаваемые там разнообразные сладости положили конец классическим дымящимся десертам, подаваемых в патриархальных домах во время торжественных застолий, где подавался сертанский сыр и поджаренные хлебцы. По утверждениям историков, газеты первой половины XIX в. трактовали фруктовое мороженое как лакомство с некоторым привкусом греха: в газетных объявлениях, до тех пор предназначавшихся только мужчинам, говорится, что кофейни и кондитерские также открыты и для барышень.

Южная часть Южной Америки с розой ветров. Диогу Омень, 1560

Прошло еще какое-то время, и поток иммигрантов из Европы разнес, как ветер пыльцу, кондитерские секреты англичан, немцев и французов, расширив, обогатив и приспособив их к особенностям сладкой бразильской кухни. Сегодня самый

популярный вид сахара — белый рафинад. Однако для приготовления многих десертов и желе широко используется кусковой нерафинированный сахар, а для ряда рецептов подходит только высушенная патока (рападура). Выбор между удовольствием и грехом подстерегает нас на каждом шагу. Леденцы, торты, пирожные, желе, компоты, муссы и фруктовое мороженое — постоянные объекты наших кулинарных фантазий.

Мы храним в памяти множество вкусов и ароматов. Кто из нас не потеряет голову, облизывая пальцы после доброго куска домашней пастилы из гуайяы? Кто не испытает законное чувство гордости за свою страну, смело надкусывая пирожное с самым нежным на свете кремом или уплетая сладости из тропических бразильских фруктов? Как бы то ни было, наша сладкая кулинария имеет антропологическое, историческое и просветительское значение. Перевернув последнюю страницу, дорогой читатель, проделайте следующее: закройте глаза, вызовите в памяти какое-нибудь важное для вас событие, и, я уверен, вместе с ним вы вспомните что-нибудь вкусненькое, неразрывно связанное с этим воспоминанием.

Адриану Ботелью
География вкуса
Эссе о развитии бразильской кухни

Кухня любой страны — это часть образа жизни ее народа. Она несет в себе не только сведения о географии, но и собственно человеческом обществе, его экономических, социальных и культурных особенностях. Применив метод демонтажа, мы можем разобрать какой-нибудь рецепт, чтобы понять, какие сельскохозяйственные продукты в него входят, какова была технология их выращивания, какие использовались приправы и каков был тип животноводства в том или ином регионе. Однако описание блюда не исчерпывается только перечислением ингредиентов. Необходимо провести своеобразные «вкусовые археологические раскопки», иными словами, изучить тип климата и основных почв, этнических групп, обитавших в регионе, с учетом миграционных потоков, влияния внешних факторов и культурных особенностей. Таким образом, опираясь на представленные кулинарные рецепты, мы можем узнать очень многое о физической и экономической географии региона. Такое исследование позволяет двигаться в обоих направлениях: сведения о географии ландшафта, повлиявшие на формирование того или иного типа общества, могут объяснить и характерные для этого общества вкусовые привычки.

Как писала Софии Бесси[54]: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, какому богу ты поклоняешься, на какой широте ты живешь, в какой культуре ты вырос и к какой социальной группе принадлежишь. Кулинарное путешествие — это путешествие по сознанию людей, помогающее понять, что они думают о самих себе и как видят свою индивидуальность».

Когда речь заходит о бразильской кухне (равно как об итальянской, французской или китайской), то всегда имеют в виду определенные культурные стандарты, являющиеся частью кулинарной системы, состоящей из набора продуктов, приемов, привычек и моделей поведения в отношении приготовления и потребления пищи. Однако речь не идет о чем-то раз и навсегда устоявшемся, поскольку взаимное влияние между разными народами происходит непрерывно и контакты становятся все более тесными, а сообщества людей, порождающие кулинарные традиции, меняются с ходом времени. Вот почему, как замечает антрополог Мария Эунисе Масиел[55], никакая кухня не может

быть сведена к простому набору ингредиентов и не описывается одними только формулами и сочетаниями продуктов, традиционно применяемыми в данное время и в данном месте.

Жительница штата Баия, готовящая акараже. Фото: Кристиан Кнеппер (Эмбратур)

Бразильская кухня с самого начала не была статичной, поскольку родилась, как известно, под влиянием взаимодействия

разных социальных групп, которые контактировали между собой на протяжении всей нашей истории (пусть и не всегда гармонично) и продолжают контактировать по сей день. И если принять во внимание размеры страны, разнообразие ее климатических зон, разнообразие рельефа и почв, а также социо-этнические особенности населения в разных регионах, то единственно верным определением бразильской кухни будет ее разнообразие, которое находит свое территориальное воплощение в наличии «характерных блюд», популярных в том или ином месте. Впрочем, как ни странно, другой отличительной особенностью нашей кухни является относительная унифицированность каждодневного рациона большинства бразильцев с небольшими вариациями в зависимости от региона: основой меню неизменно остается фасоль с рисом и с приправой из маниоковой муки, салат и мясное блюдо (которое подразумевает как говядину или свинину, так и птицу или рыбу).

Чтобы охватить всю панораму «географии вкусов» Бразилии, нам следует учитывать такие аспекты нашей кухни, как наличие «характерных блюд» (разнообразие), так и ежедневное базовое меню (унифицированность). При всем при том, бразильскую кухню нельзя представлять себе только как набор традиционных рецептов, поскольку, как уже было сказано, кулинария, являющаяся проявлением социокультурной жизни, является частью непрекращающегося процесса перемен, происходящих в обществе. Попробуем проследить в рамках данной статьи географическое разнообразие бразильской кухни.

Типичные блюда: территориальные различия

Если полистать любую кулинарную бразильскую книгу, то нельзя не заметить, насколько отличаются рецепты блюд в том или ином районе страны. Вот характерные примеры: барреаду[56] и рис-карретейру[57] на юге; мокека[58] (или капишаба), темная или светлая фасоль с маниоковой или кукурузной мукой и фейжоада на юго-западе; тапиока[59], вяленое подсоленное мясо с гарниром из сваренных вместе фасоли и риса, пасока из сухого мяса[60], тушеные потроха козленка или теленка, курица, тушенная с потрохами, тушеные креветки бобо[61], сарапател[62], ватапа[63] или акараже на северо-востоке; утка в маниоковом соусе с перцем, манисоба[64], такака́[65] на севере; рис с плодами пекуи[66], фасоль со свиной колбасой, блюдо из листьев пальмы гуариroба, можика[67] и жаренная на углях рыба паку в центральных районах.

Каждый из этих рецептов отражает определенный стиль жизни, взаимоотношения человека с окружающей средой, взаимоотношения которые менялись на протяжении ряда веков и на которые оказали влияние различные этнические группы. Близость океана или рек, влияние средиземноморских традиций, тип климата, степень проникновения индейской, африканской или европейской культуры, уровень развития хозяйственной деятельности и средств связи — вот лишь некоторые экономико-географические факторы, сказывающиеся на формировании местных кулинарных школ.

Заслуживает внимание одно наблюдение: на основе изучения региональных кулинарных традиций Бразилии можно сделать вывод, что пять основных макрорегионов Бразилии, которые выделяет бразильский институт географии и статистики, не однородны с географической и экономико-культурной точки зрения, что, в свою очередь, противоречит классическому определению региона, разработанному во французской географической традиции, в рамках которой регион считается основным элементом анализа подобных исследований.

Так, например, когда говорят о кухне северо-восточного региона, нельзя упускать из виду, что в этой части страны существует, по крайней мере, две кулинарные традиции: одна распространена на побережье, другая — в глубинных районах.

Первая, вырастающая из «цивилизации сахарного тростника» и уходящая корнями в XVI в., родилась вследствие взаимного

влияния разных социальных групп, проживавших на северо-восточном побережье (прежде всего, чернокожие рабы и их белые хозяева, португальцы — владельцы плантаций и сахарных заводов-энженью, королевские чиновники или купцы). Торговля сахаром обеспечивала этому району наиболее тесный контакт с Европой, что необходимо учитывать при изучении особенностей кулинарии. Рецепты таких популярных здесь блюд как ватапа, акараже и каруру[68], приготовление которых невозможно без использования приправ африканского происхождения, свидетельствуют не только о явном присутствии африканской кухни в этом регионе Бразилии, но также и об интенсивном товарообмене между Бразилией и Африкой в колониальный период.

Вторая кулинарная традиция, опирающаяся на экстенсивное скотоводство (крупный и мелкий рогатый скот), более характерна для глубинных районов, где климат умеренно сухой и мало крупных полноводных рек. Чернокожих рабов здесь было гораздо меньше, чем на побережье, и наряду с португальским влиянием достаточно сильно ощущалось индейское. Широкое использование вяленого мяса, технология изготовления и хранения которого принадлежит португальцам, наряду с применением маниоковой муки — индейского «изобретения» — характерно для кулинарии внутренних районов северо-восточных штатов. Пасока из вяленого мяса — типичный пример подобного сочетания, когда вяленое мясо смешивается с маниоковой мукой.

Кухня центральных районов Бразилии несет на себе отпечаток влияния миграционных потоков, пересекавшихся на этих землях. Мигранты, приходившие из самых разных областей страны, смешивались с местным индейским населением. Так, например, в Гойас и в Мату-Гроссу-ду-Сул ощущается влияние кулинарии штатов Минас-Жерайс и Сан-Паулу, а в Токантинс — влияние кулинарии северо-восточных и северных штатов.

Для кухни северных штатов характерно широкое применение рыбы и маниоки, наряду с тропическими плодами, такими как асаи и каштаны-пара. Особенности местной кулинарии во многом обусловлены большим количеством полноводных рек и сильным влиянием индейской культуры. Последняя находит свое воплощение в рецепте популярной приправы тукупи, приготовляемой на основе дикой маниоки с добавлением ароматной травы жамбу, обладающей анестезирующими свойствами, что вызывает своеобразное ощущение дрожи на языке. Тукупи и жамбу входят в состав двух типичных для этого района блюд: такака и утка с приправой тукупи.

Кухня юго-востока Бразилии также разнообразна. В штате

Эспириту-Санту, например, основой традиционного меню является рыба и морепродукты; наиболее известное местное блюдо — это мокека.

В Минас-Жерайс и в Сан-Паулу формирование кулинарной традиции оказалось под сильным влиянием широкомасштабной торговли, которую вело местное население в колониальный период. Самым известным из местных блюд является фасолевая похлебка тропейру.[69] Фасоль, смешанная с маниоковой мукой, шкварками, колбасой, яйцами, чесноком, луком и специями, была основой меню для караванщиков и погонщиков скота, которые были основными проводниками торговых сделок между центром страны и побережьем, традиционным поставщиком живого скота и вяленого мяса. Для кухни штата Минас-Жерайс характерно использование местных овощей, фруктов и корнеплодов, а также говядины, свинины и птицы. На кухню Рио-де-Жанейро большое влияние оказали португальцы, поэтому здесь широко представлены блюда из трески. Популярная в Рио фейжоада приобрела всемирную известность и стала одним из символом бразильской кухни вообще.

Кухня южных районов Бразилии складывалась под влиянием деятельности колонистов, перебравшихся сюда из разных стран Европы: на крайнем юге и на побережье чувствуется влияние португальцев, на отрогах горного хребта — влияние немцев и итальянцев, в штате Парана заметно славянское влияние. На крайнем юге, в областях, граничащих с пампасами Аргентины, которую Фернан Бродель назвал «мясной цивилизацией», широко распространенное скотоводство определило повсеместное употребление в пищу мяса в виде блюда шурраску. На побережье штатов Риу-Гранде-ду-Сул, Санта-Катарина и Парана португальское влияние ощущается в блюдах, приготовленных из рыбы и морепродуктов, а также в блюде барреаду, характерном для этих районов. Барреаду — это мясное блюдо, приготовляемое в течение долгого времени в глиняной кастрюле и подаваемое с рисом и маниоковой мукой. В предгорьях штатов Санта-Катарина и Рио-Гранде-ду-Сул благодаря субтропическому климату и многочисленным итальянской и немецкой колониям местная кухня не только не только хорошо знакома с вином и пшеницей, но и с рецептами, привезенными из Европы.

Кулинарные различия между разными областями и внутри одного макрорегиона — результат исторического взаимодействия географических, социальных и культурных факторов. Это продукт национального творчества бразильцев, живущих в разных уголках страны. Однако наряду с местными кулинарными традициями, для которых характерно разнообразие, бразильская кухня

является одной из основ фундамента национального единства благодаря знаменитому сочетанию фасоли с рисом в качестве базового блюда ежедневного рациона бразильцев — своеобразной формой национального самосознания.

Фасоль с рисом на каждый день

Помимо местных блюд; на всех столах бразильцев практически ежедневно красуется блюдо из риса и фасоли в сочетании с салатом, тем или иным видом мяса и приправленное маниоковой мукой. Вот какое определение дает «фасоли с рисом» бразильский толковый словарь: «блюдо на каждый день, обычное, рядовое». Речь идет о подлинном фундаменте для всей нации, охватывающем все население страны с юга на север.

Фасоль — это основа бразильского меню. Разные ее сорта были известны в Бразилии еще в доколониальную эпоху так же, как в Европе и в Африке. Включение ее в процесс складывания национальной кухни было предопределено. По данным Бразильского института агроживотноводства, среднедушевое потребление фасоли составляет 12,7 кг в год. По сведениям статистической службы мэрии города Сан-Паулу, 34 % респондентов не задумываясь ответили, что их любимым блюдом является фасоль с рисом, а 76 % сказали, что часто употребляют в пищу и то и другое. Региональные предпочтения в данном случае касаются лишь цвета и сорта продуктов.

Богатая белками фасоль — один из важнейших компонентов рациона бедных слоев населения. В большинстве штатов фасоль выращивают круглый год, и на рынке можно найти ее всегда. Это касается как основных сельскохозяйственных культур, так и тех, что требуют применения высоких технологий. Подчеркнем, что выращивание фасоли доступно для мелкого фермерского производства в рамках одной семьи, поскольку не требует больших сельскохозяйственных угодий, сложных технологий или большого количества рабочих рук, в отличие от традиционных для крупного землевладения монокультур, таких как соя или сахарный тростник.

Фасоль с рисом — это основа бразильской кухни, стирающая как территориальные, так и социальные различия. Фасоль с рисом и бифштексом. Гладстоне Кампос/Realphotos

В южных штатах страны фасоль является лидирующей сельскохозяйственной культурой, далее по степени уменьшения ее распространения идут юго-восточные штаты, северо-восточные, западные и северные, соответственно. Широкое распространение фасоли и простота обращения с ней, в немалой степени способствующие ее доступной цене и постоянному присутствию на рынке, — вот причина популярности этого продукта в бразильской национальной кулинарии.

Рис, пришедший на смену маниоковой муке, стал основным спутником фасоли. А фасоль продолжает оставаться (особенно в северных, северо-восточных и центральных штатах) едва ли не главным блюдом стола. Рис был завезен в Бразилию в первые века колонизации и постепенно становился все более значимым продуктом национального меню, пока не вошел, наряду с маниоковой мукой и фасолью, в тройку основных. Рис — идеальный продукт с точки зрения баланса содержащихся в нем питательных веществ. В нем содержится 20 % калорий и 15 % необходимого человеку белка; кроме того, эта культура быстро приспосабливается к разнообразным видам климата и почв. Рис выращивают как на юге, так и на севере страны; в сухих районах преобладают засухостойкие сорта. Несмотря на относительную широкую распространенность рисовых посадок, около 60 % всего национального урожая собирают в южных штатах. Бразилия

является крупнейшим производителем риса за пределами Азиатского континента и входит в десятку мировых лидеров.

Таким образом, становится понятно относительное единообразие ежедневного рациона бразильцев, которое возникло не только в результате взаимного влияния культур различных социальных групп, сформировавших наше общество, но и благодаря климатическим и сельскохозяйственным условиям Бразилии. Комбинация риса с фасолью, богатая питательными веществами, легко адаптируемая к климату и к почвам по любой части страны, доступная для малых фермерских хозяйств, а потому недорогая и всегда присутствующая в продаже, стала основой национального рациона, стерев территориальные и социальные различия между людьми. Вместе с тем, динамично развивающаяся урбанизация, социально-экономические и культурные преобразования, идущие в обществе, наряду с интенсификацией миграционных потоков и расширением интернациональных связей, несут с собой новые продукты и новые кулинарные привычки.

Новые веяния в кулинарных привычках бразильцев

В 1940-х годах лишь 30 % населения страны жило в городах, сегодня эта цифра составляет 80 %. Урбанизация влечет за собой изменение обычаев и культурных традиций, характерных для бразильского общества. Новый образ жизни и новые привычки поддерживаются средствами массовой информации и высокой мобильностью населения, включенного во внутренние миграционные процессы; традиционные отношения в обществе уступают место другим куда более динамичным; новые идеи циркулируют все быстрее, изменяя устоявшийся за несколько веков образ жизни. Среди этих изменений нашего общества не последнюю роль играет новый стиль в кулинарии. Более интенсивный ритм городской жизни, захвативший не только мужчин, но и женщин, является одной из причин, повлиявших на перемену отношения бразильцев к еде.

Наряду с интенсивной урбанизацией, наблюдаемой с 1950-х годов, происходило развитие пищевой промышленности, призванной удовлетворять запросы новой семьи в новых городских условиях. Таким образом, возрастало количество промышленно произведенных продуктов питания: всевозможных замороженных и сухих полуфабрикатов, мучных и макаронных изделий, соусов и полностью готовых блюд. Однако индустрия продуктов питания, помимо того, что удовлетворяла требованиям современного общества, вызывала у потребителя, вследствие агрессивных маркетинговых стратегий, ощущение новых потребностей.

Помимо промышленного производства продуктов питания, в последние десятилетия возникло множество ресторанов быстрого обслуживания, адресованных той части городского населения, которая, по тем или иным причинам, не может заниматься приготовлением пищи дома. Фастфуд стал реальностью современной бразильской жизни: существует множество заведений самообслуживания, баров, торгующих заранее приготовленными блюдами и сэндвичами; значительное количество их принадлежит транснациональным компаниям быстрого питания.

Массовое промышленное производство продуктов питания подстегнуло интерес к региональной и заграничной кухне. Любовь к «чужому», к экзотическому — характерный признак постмодернистской культуры крупный интернациональных

мегаполисов во всем мире, и Бразилия здесь не является исключением из правил. Речь идет о своеобразной «диснейлендизации»[70] мировой кулинарной традиции, усиливающейся по мере того, как все больше распространяется имитация национальных блюд иной культуры. Усиление торговых и финансовых взаимоотношений, а также бурный рост средств связи и транспорта создают у потребителя ощущение того, что самые удаленные уголки планеты могут быть досягаемы. Кулинария, будучи одной из форм социокультурного выражения разных типов общества, также попала под влияние этих глобальных процессов.

Наконец, сам процесс еды давно уже перестал быть простым удовлетворением наших, физиологических потребностей. Помимо культурной значимости, о которой шла речь выше, еда становится все более и более неотъемлемым компонентом того, что Бодрийяр называл обществом потребления. Национальная кухня становится, тем самым, все более подвержена влиянию моды и законам рынка, подчиняя свою культурную самобытность требованию единообразия во вкусах, навязываемых средствами массовой информации и иными условиями, не имеющими отношения к предпочтению конечных потребителей. «Высокая кухня», настоящее кулинарное искусство, превращается в атрибут социального неравенства и является признаком положения в обществе, в то время как блюда, предлагаемые в сетевых точках быстрого обслуживания, характеризуют, скорее, образ жизни потребителя, нежели само меню. Примером тому служат многочисленные продукты-«лайт» *(light),* с помощью которых продается представление о здоровом образе жизни и об идеальном телосложении в соответствии с господствующими представлениями.

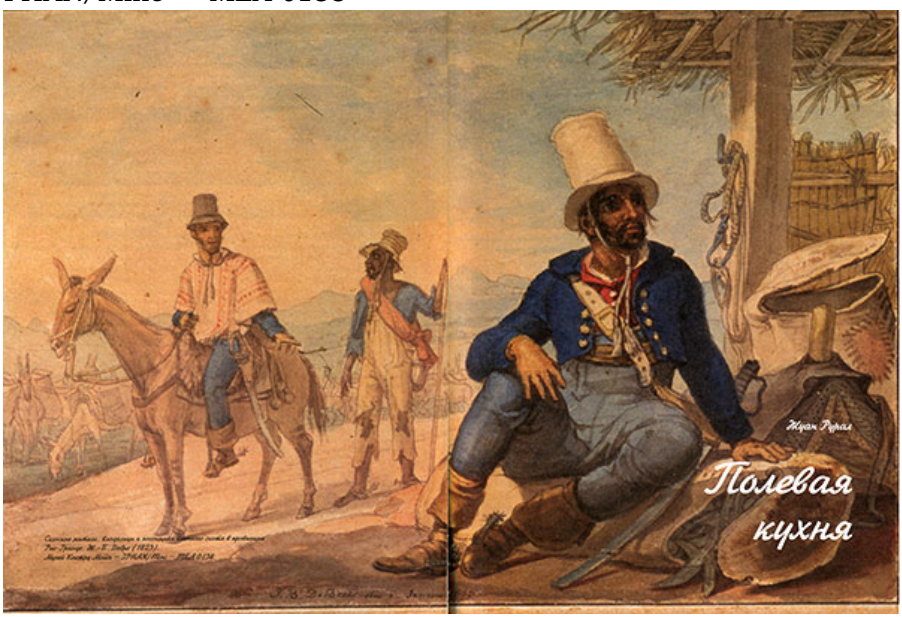
Таким образом, вот-вот появится новая глава в истории бразильской кулинарии. Вероятно, все мы движемся в сторону обедняющего единообразия, которое положит конец пестрым кулинарным традициям разных стран. Неужели пищевые предпочтения бразильцев претерпят коренные изменения, и наша привычная фасоль с рисом уступит место другим блюдам? А может быть, наоборот, региональные кухни будут открыты и оценены заново и станут более доступны как жителям Бразилии, так и иностранцам?

Ответы на эти вопросы может дать только время. Однако нам не следует забывать, что бразильская кухня родилась из разнообразия и несет на себе исторический отпечаток деятельности разных народов, находившихся под влиянием разных природных условий нашей страны. Изменения,

затронувшие наше повседневное меню и нашу традиционную кухню, стали результатом общих социально-экономических и культурных перемен, представляющих собой непрерывный процесс. Дальнейший ход этого процесса во многом зависит от того, по какому руслу направит народ Бразилии свой повседневный образ жизни.

Адриану Ботелью
Дипломат; магистр и доктор экономической географии университета Сан-Паулу

Сельские жители: владельцы и погонщики вьючного скота в провинции Рио-Гранде. Ж.-Б. Дебре (1823). Музей Кастру Майа — JPHAN/Minc — MEA 0138



Жуан Рурал
Полевая кухня

Блюда, типичные для культуры штата Сан-Паулу, еще можно встретить в удаленных уголках долины реки Параиба. Эти блюда вкусны и незатейливы, хотя в них нет особой «силы», которую так ценят жители этого штата. Меню жителей Сан-Паулу родилось благодаря появлению европейцев и африканцев, которые, наряду. с индейцами, и создали большую часть блюд национальной кухни. На протяжении веков рецепты менялись, в них появлялись новые ингредиенты. Иногда блюда становились лучше, а иногда теряли свою историческую самобытность.

Влияние разных народов способствовало появлению разных рецептов, основным компонентом которых были маниока, кукуруза, сахарный тростник и свинина. Так появилась фасолевая похлебка тропейру, пасока, всевозможные лепешки и булочки, вовсю использовались разнообразные приправы и перец, распространенные в долине реки Параиба, в Сан-Паулу.

Каким образом все это кулинарное разнообразие двигалось с севера страны на юг страны на протяжении более четырех веков? Его везли погонщики скота, известные в Бразилии под именем «тропейрос», которые в XVII в. были основным средством транспорта и чьи караваны пересекали всю страну, прокладывая себе путь в джунглях.

Оживление торговли с Европой и необходимость переправки найденного в штате Минас-Жерайс золота поближе к портовым городам Бразилии превратили караван вьючных животных в жизненно необходимый для тогдашней экономики вид транспорта. С давних времен мулов и ослов разводили на животноводческих фермах в южных районах страны, где широко применялась практика скрещивания коней с ослицами, дававшими гибридное потомство. Мулов активно поставляли из Рио-Гранде-ду-Сул в город Сорокаба в штате Сан-Паулу. К 1850-му году объем поставок животных составлял около 50 тысяч голов в год. С появлением масштабного производства кофе все те же тропейрос доставляли его к портам. В 1860-х годах в портовый город Убатуба ежедневно приходили караваны с кофе, который доставляли на себе 2 тысячи вьючных животных.

Округ Шапада. Июнь 1827 г. Эме-Адриен Тонес

Караван обычно состоял их десяти голов. Впереди на лошади ехал паренек, как правило, исполнявший обязанности повара. Первое из вьючных животных называли «крестным» или «передовым»; на шее у него висели колокольчики, которые звенели при ходьбе и служили ориентиром остальным животным. По мнению некоторых исследователей, звон колокольчиков напоминал животным журчание бегущей воды, и они шли на этот звук. Основная часть каравана несла на себе поклажу: тюки, корзины, бамбуковые короба, мешки или переметные сумки из тяжелой сыромятной кожи. Каждое животное несло на себе до 120 кг груза. В середине каравана верхом ехал хозяин. Последним шло животное, называемое «задник»; замыкал шествие погонщик, который всегда шел пешком.

На пути следования тропейрос, перевозившие продукты, обменивали некоторые из них, создавая смешанную рецептуру блюд, которой мы пользуемся и по сей день. Многие блюда, такие как вирада-де-фейжан[71], появились в это время. На путях следования караванов и отрядов бандейранте, отправлявшихся из Сан-Паулу на освоение глубинных районов сертана, некоторые члены отряда время от времени становились лагерем и разбивали небольшие плантации посадок, дававших урожай менее чем за три месяца.

Там выращивали кукурузу, фасоль или маниоку, и, собрав урожай, догоняли ушедший вперед отряд. Иногда они выдвигались вперед и дожидались своих товарищей. После

прибытия основного отряда к месту импровизированной плантации готовилось блюдо из вареной фасоли с мясом диких животных, добытых на охоте, куда добавлялись измельченные зерна кукурузы. Таким образом, путники получали вкусное и сытное блюдо. С тех пор в Бразилии вошло в поговорку напутствие отправляющимся на пикник или в лес: «Что касается провизии — выкручивайся, как жители Сан-Паулу». Слово «выкручивайся»[72], видимо, превратилось со временем в название популярного блюда вира-да паулиста, которое в наши дни готовится из кукурузной муки, шкварок и свиной колбасы.

К той же эпохе восходит история блюда фейжан-тропейру, приготовляемое из фасоли, вяленого мяса, свиной колбасы, шкварок и кукурузной муки. Оно было сытным и давало достаточно сил путникам, проводившим долгое время в пешем пути. Караванщики были людьми прозорливыми — за день или за один переход они преодолевали расстояние в четыре лиги (около 24 километров). На местах их стоянок постепенно стали возникать ранчо, где под рукой было все необходимое. За короткое время ранчо превратились в поселки, а затем и в города, отстоящие друг от друга в среднем на 25 километров.

Старинная похлебка. Фото: Жуан Рурал

В каждом отряде была ступка и пест. Поскольку пасока была одним из основных блюд, то караван возил с собой маниоковую или кукурузную муку. В пути охотились на диких животных или ловили рыбу. Само блюдо готовили на углях, как это было принято у индейцев, обычно выполнявших роль носильщиков.

Именно они преподали белым навыки охоты и рыбной ловли в девственных лесах Бразилии. После того, что мясо высушивали, его помещали в ступку вместе с мукой и толкли, пока не получалась густая масса. В результате мясо полностью обезвоживалось и могло сохраняться в течение многих дней. Двумя килограммами вяленого сушеного мяса и десятью килограммами муки можно было накормить много народу. Пасоку насыпали в специальные сумки, и путники, следовавшие пешком или верхом, могли подкреплять свои силы даже не делая остановок.

Завершалась трапеза кусочком рападуры. Питаться одним мясом, как иногда показывают в кино, было невозможно — нельзя было терять столько времени на охоту. Караван все время продвигался вперед. Если кто-нибудь пытался украсть мясо, его ждала неминуемая смерть. В долине реки Параиба, в предгорьях, особую ценность приобретали растущие здесь крупные орехи, не портящиеся более четырех месяцев. Не брезговали они употреблять в пищу и крылатых муравьев, о которых впоследствии писал Монтейру Лобату.

В XVIII в., из-за обнаружения золота, их пища стала более разнообразной. С развитием золотодобычи в Минас-Жерайс сюда устремилось огромное количество переселенцев, появился избыток мяса. Сюда же проложили путь и караванщики из Сан-Паулу, перевозившие все, что можно было перевезти и зарабатывавшие на этом большие деньги. Такие товары как соль и сахар продавались здесь в четыре раза дороже, чем покупались в Сан-Паулу. Большая часть владельцев караванов искала товар на продажу в долине реки Параиба. Возникновением многих городов в штате Минас-Жерайс мы обязаны их коммерческой деятельности.

Некоторые историки видят в этих миграционных потоках причину того, что традиционная кухня штата Минас-Жерайс стала развитием кулинарной традиции, привнесенной из Сан-Паулу, когда сюда доставлялись фактически готовые блюда. Некоторые из них претерпели изменения: вирада-де-фейжан превратилась в блюдо под названием туту.[73] Эдуарду Фриейру в своей книге «Фасоль, ангу[74] и капуста» говорит, что в кулинарии Минас-Жерайс «…существуют типичные блюда, если уж говорить о вкусовых предпочтениях», но, вместе с тем, оговаривается, что «…эти блюда любят не только местные жители». Следует помнить, что к моменту бурного роста Минас-Жерайс долина Параибы и другие районы штата Сан-Паулу осваивались уже на протяжении 200 лет. В этом колонизационном процессе не последнюю роль сыграли уже знакомые нам караванщики,

которые несли с собой свои обычаи и традиции всюду, куда могли проникнуть.

Погонщик-тропейро, готовящий обед у костра. Фото: Жуан Рурал

Они несли с собой маниоку и кукурузу, сажали сахарный тростник, вялили свинину, высаживали фасоль и рис, обращали внимание на неведомые тропические фрукты. Все это сделали караванщики-тропейрос, им мы обязаны нашей пестрой кулинарией, ставшей основой рациона бразильцев на целые века вперед. Само собой, следующие поколения иммигрантов принесли новые продукты, которые постепенно вошли в обиход, но основа остается неизменной для любой сколько-нибудь уважающей себя бразильской кухни. Разговор о нашей кухне невозможен без пасоки, фарофы[75], шкварок, разных видов муки, фасоли, сахара или риса. Одним словом, наши блюда обильно приправлены привкусом далеких путешествий караванщиков-тропейрос.

Меню караванщика

Маниока

Первые же мореплаватели, добравшиеся до берегов Бразилии, описывали красоту и необычность этой земли. Пища туземцев также привлекала их внимание. В первых описаниях упоминается белый корнеплод, употребляемый индейцами в пищу, который путешественники назвали ямсом. Вскоре стало ясно, что это не ямс. Индейцы называли этот корнеплод маниокой. Из нее они делали муку, каши и даже алкогольный напиток, пришедшийся по вкусу и европейцам. Опираясь на свои знания и сложные орудия, они развили технологию выращивания и обработки маниоки, в результате чего родилась знаменитая маниоковая мука, известная всем и каждому и являющаяся одним из трех китов бразильской кухни.

Кукуруза

Наряду с маниокой колонисты наткнулись еще на один продукт — кукурузу, знаменитую по описаниям ранних путешественников, которых восхищала ее способность лопаться, превращаясь в цветок, если бросить зерна в огонь. Смолотая в каменных жерновах, кукуруза превращалась в муку крупного помола. Затем ее варили и с удовольствием ели. Индейцы обычно не смешивали продукты. Они высушивали мясо на специальном приспособлении из веток, варили кукурузу, мололи муку из маниоки и ели все это отдельно. В сертане до сих пор можно встретить индейцев-кайпира, умудряющихся положить в рот целую пригоршню муки, не просыпав ни крошки.

Сахарный тростник

Понуждаемые необходимостью, европейцы принесли с собой сахарный тростник и технологию его выращивания. За короткое время производство рападуры, высушенной патоки из неочищенного сахара, стало выгодным предприятием; ее изготовляли на плантациях северо-восточных штатов и отправляли на юг страны. Постепенно плантации-энженью распространились, и в каждом регионе появилось собственное

производство. При отсутствии дефицита сахара, сладости, привилегия богатых, стали широко доступны. Достаточно было взять любой тропический фрукт, положить на блюдо и добавить сахар. Еще одним изобретением стала кашаса, принесшая целое состояние многим владельцам плантаций-энженью, а в наши дни завоевывающая все более стабильные позиции на международном рынке.

Свинина

Колонисты привозили с собой разных сельскохозяйственных животных: овец, коз, лошадей, крупный рогатый скот, а также кур и гусей. Однако лучше всего к условиям влажного климата и дефицита пастбищ приспособились свиньи. Достаточно было выпустить свинью в небольшом лесу, как она находила себе пропитание, роясь в болотах и отыскивая съедобные корни. Благодаря этому свинья за короткое время превратилась в основной источник жиров для ежедневного рациона. Индейцы тоже умели добывать жир из диких свиней, тапиров и других крупных животных. Свиное сало служило не только заправкой ко многим блюдам, оно выполняло роль своеобразного «холодильника» и использовалось для сохранения разных видов мяса. Вот почему во многих маленьких городах до сих пор можно встретить знаменитое блюдо — мясо в свином сале.

Фасоль

Индейцы знали разные сорта фасоли. Португальцы же предпочитали, главным образом, белую. Африканцы обожали темную фасоль. Все эти разновидности фасоли оказались на кухне бразильского дома, из них было приготовлено множество блюд, любимых по сей день. Когда к фасоли добавили рис, привезенный европейцами, родилось самое известное в Бразилии сочетание: фасоль с рисом.

Сушеное мясо

Караванщик всегда возил с собой сушеное мясо и засоленные куски свиного сала, чтобы питаться в пути. Мало кто знает, что он пользовался весьма простым приемом, чтобы сделать сало более пресным. Просоленное сало нарезалось кусками и помещалось в

кастрюлю с водой, куда добавлялась целая пригоршня соли. Когда вода начинала кипеть, все тщательно перемешивалось, после чего вода сливалась, а сало становилось почти пресным.

В Бразилии весьма популярно выражение «распоряжаться сушеным мясом», означающее «быть в привилегированном положении». На караванщика, имевшего при себе мясо, смотрели как на богача. Такие караванщики состояли при животных, живших на фазенде. Другие, работавшие сами на себя, были наемными батраками и редко имели подобное преимущество. Вот почему «распоряжаться сушеным мясом» означало, что дела идут хорошо.

Старинное тушеное блюдо рефогаду[76]

Одно из самых известных в долине Параибы блюд — это рефогаду. Оно популярно здесь уже не одно столетие. По свидетельству старых поваров, владельцев животноводческих угодий и современных исследователей, история его довольна проста. Известно, что хозяева угодий забивали старых коров с целью приготовления сушеного мяса, технология изготовления которого позволяла хранить продукт долгое время, а заодно делала более мягким жесткое мясо старых животных. Нижнюю часть ноги животного хозяева не употребляли в пищу, зато она высоко ценилась рабами, жившими в поместье, а позже — наемными батраками. Такое мясо, нарезанное кусками, укладывали в кастрюли, заливали соленой водой и ставили на небольшой огонь на всю ночь, чтобы мясо стало более мягким.

Отсюда пошло и название блюда — «тушеное». Жира в нем не было совсем, только сухожилия и мозговая кость, придававшие блюду особый вкус. Соус приготовляли из плодов уруку[77], чеснока, базилика, перечной мяты и других приправ. Эти ингредиенты, которые особенно ценились африканцами, способствовали пищеварению. Вот что пишет о технологии приготовления этого блюда старый негр Себастьян Бенжамин, доживший до 103 лет: «Мой отец, Жозе Антониу Кассиану, брал нижнюю часть коровьей ноги, обжигал над огнем и удалял шерсть. Затем снимал кожу и резал мясо на куски. Клал в железную кастрюлю, наливал воды, сыпал соль и ставил вариться на медленном огне на всю ночь. На следующий день он вытаскивал разваренные кости и приправлял молотым красным перцем, чесноком, мятой и базиликом. Блюдо было готово, оставалось только положить его на тарелку и посыпать маниоковой мукой. Ее тоже мололи дома».

Рацион караванщика

Несмотря на то, что под рукой всегда можно было найти множество разнообразных продуктов, как в лесу, так и на постоялых дворах или в поместьях, повседневный рацион караванщика был простым и неприхотливым, хотя и сытным, или, как они сами говорили, — «питательным». Основу ежедневного меню составляли фасоль, рис, сушеное мясо и свиное сало. Кроме того, в пищу употребляли кукурузную или маниоковую муку, соль, чеснок, сахар и молотый кофе. Ранним утром мальчик-повар ставил на огонь фасолевую похлебку, в то время как остальные запрягали вьючных животных и нагружали их поклажей. К тому моменту, что фасоль была готова, повар жарил сало, смешивал его с фасолью и посыпал кукурузной мукой — жирное блюдо фейжан-тропейру было готово. Это и был завтрак. Оставшуюся часть вареной фасоли без приправ клали в бидон, а бидон ставили в переметную сумку — это была заготовка для обеда. На привале поваренок жарил шкварки, сливал излишек жира, клал их в уже сваренную фасоль, добавлял приправы, посыпал кукурузной мукой — блюдо получалось тем же, что и на завтрак. Если была возможность, добавляли сушеное мясо и копченую свиную колбасу. Шел в пищу и рис, иногда смешанный со шкварками. После обеда кипятили воду и сыпали в нее молотый кофе и сахар. Затем снимали напиток с огня и опускали в него кусок древесного угля, чтобы выпал осадок.

Караванщик возил с собой необходимый набор посуды в специальной бамбуковой корзине. Там лежали две металлические кастрюли (одна высокая, вроде бидона, другая пониже), тарелки и ложки. Кроме того, — приспособление для очага: три металлические палки. Две из них втыкались в землю, а на третью, положенную горизонтально, подвешивались кастрюли. Иногда использовались свежесрезанные прутья, но такое приспособление было одноразовым. В переметной сумке были сделаны специальные кармашки, где хранились фасоль, рис, маниоковая мука, соль, сахар, чеснок, соленое свиное сало и молотый кофе. Несмотря на то, что набор был довольно скромным, он позволял нормально питаться на всем протяжении тяжелого пути. Такой караван преодолевал расстояние от Сан-Паулу до Рио-де-Жанейро за пару недель.

Жуан Рурал

Журналист; автор книги кулинарных рецептов «Кухня эпохи караванщиков»

Бразильская фабрика по изготовлению сушеного мяса. Ж.-Б. Дебре (1829). Музей Кастру Майа — JPHAN/Minc — MEA 0113

Тиан Роша
Кухня штата Минас-Жерайс

Пройти дорогами первых золотоискателей и золотодобытчиков, которые сделали из них настоящих горняков в современном представлении, значит изучить все тропинки и перепутья этого края. И тут мы неизбежно переносимся в конец XVII — начало XVIII века.

Португалия ни на минуту не теряла надежды найти драгоценные металлы в землях Америки. Надежда эта подпитывалась соблазнительными легендами про город Маноа, горы Серрас-дас-Эсмералдас и Сабарабусу. И хотя на золото в глубинных районах колонии европейцы натолкнулись случайно, само по себе это стало закономерным результатом целенаправленных усилий.

Обнаружение золотоносных жил не связано с именем какого-то конкретного человека — просто мечты и чаяния многих поколений колонистов стали наконец реальностью. Начало было положено в 1532 г., когда в эти края прибыли первые португальские поселенцы во главе с Мартином Афонсу де Соуза. Одной из первых мер, предпринятых им, была отправка экспедиционного отряда, состоявшего из 40 человек, который вышел из поселения Сан-Висенте (штат Сан-Паулу) в направлении сертана на поиски золотых и серебряных рудников… Обратно отряд так и не вернулся.

Известие о находке золота мгновенно облетело весь мир. Началась настоящая золотая лихорадка. В Минас-Жерайс устремились искатели приключений всех мастей: мужчины и женщины, молодые и старики, белые, мулаты, негры, знать и простолюдины, люди светские наравне с церковниками и монахами различных орденов. Всех их подгоняло желание быстро разбогатеть; их не пугали ни трудности пути, ни тяжкий труд, ни опасности, с которыми предстояло столкнуться. Они бросали дома все, что у них было. Продавали имущество, если хоть чем-нибудь владели, разрывали помолвки, оставляли жен и детей.

Если поспешный отъезд в дальние края можно сравнить с жизненной драмой, то само путешествие, в тысячу раз более трудное, могло обернуться настоящей трагедией с печальным исходом. Ослепленные золотыми миражами, искатели легкой наживы брали в дорогу лишь скудный запас провизии, и впереди их ждало самое тяжкое из всех страданий — голод. Из-за общей нехватки продовольствия это случалось трижды: в 1698, в 1700 и

в 1713 году. Дикие животные, обитавшие в долинах и предгорьях, были почти полностью истреблены варварской охотой оголодавших людей. Большая их часть вернулась к привычной охоте в лесистой части страны или вообще возвратилась домой. Многие исчезли в этих краях навсегда.

Жареные шкварки. Фото: Жуан Рурал

«Всякая живность, на которую они случайно наталкивались, становилась объектом охоты — тапиры, косули, капибары, обезьяны, леопарды, олени и разнообразные птицы. Нередко в пищу шли змеи, ящерицы, муравьи и даже „белые личинки, что водятся в стволах бамбука и в гнилом дереве“. Ели мед диких пчел, фрукты, ростки самамбайи, съедобные корнеплоды и всё, к чему толкала их необходимость, в том числе и рыбу: мелкую жарили на бамбуковых палочках, большую запекали в углях». [78]

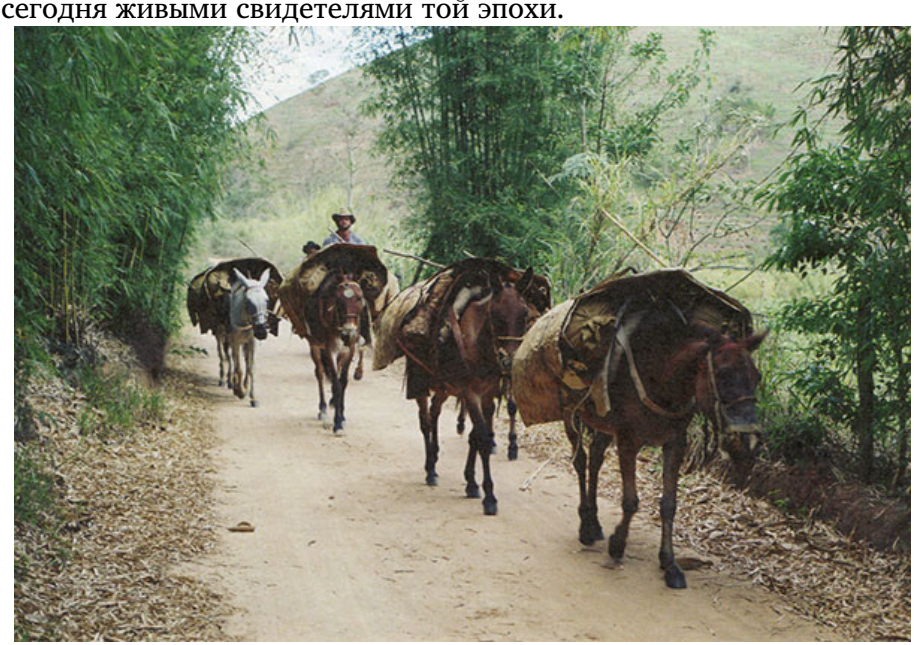
После того, как стало известно, что в этих краях обнаружено золото, сюда устремился один из самых мощных потоков переселенцев за всю историю человечества. Волны людей стекались в район золотых шахт буквально со всех сторон света. Весть о золоте докатилась до самых отдаленных уголков Бразилии, что не замедлило вызвать глубокий демографический кризис по всей стране в результате оттока населения в Минас-Жерайс. Здесь же, напротив, население росло невиданными ранее темпами.

За короткое время неконтролируемая миграция превратилась в национальное бедствие. Столько народа снялось с насиженных мест в поисках золота, что возникла угроза опустошения для всей

страны. Прибрежные города Бразилии оказались в тяжелой ситуации. Золотые шахты, на которые поначалу смотрели на милость небес, спустя два столетия воспринимались не иначе рассадник разбойников и источник всяческих бед.

Вскоре, между 1709 и 1711 годами, появились запрещения и ограничения на переезд в Минас-Жерайс. Помимо прямых ограничений на въезд в этот район страны, были и другие, запрещавшие прокладывать новые дороги и караванные тропы, ведущие к шахтам. Однако ничто не могло остановить бурный рост населения в этом новом штате, если принять во внимание расстояния и бытовые трудности.

Чем более трудоемким и дорогим становился процесс добычи драгоценного металла, тем прочнее закреплялись на этих землях золотоискатели, обустраивая свои поселения и возводя прочные постройки, способные простоять не один год. Поселки промысловиков росли с такой головокружительной быстротой, что за несколько лет многие из них приобретали официальный статус населенного пункта. Старинные города этого штата, в которых еще сохранились колониальные постройки, являются сегодня живыми свидетелями той эпохи.



Гужевой караван. Фото: Жуан Рурал

Почти с самого начала установилось стабильное торговое сообщение между прибрежными городами и районом золотых шахт. Прокладывались новые дороги, расширялись уже известные. По ним сплошным потоком шли купцы, караванщики, обозники, погонщики скота, двигавшиеся как в одну, так и в

другую сторону, в отличие от тех, кто, подгоняемый золотой лихорадкой, уходил на шахты и не думал возвращаться.

Однако города и поселения в прибрежной зоне были недостаточно развиты, чтобы снабжать такую массу золотоискателей всем необходимым. Безумие, охватившее этот край, привело к тому, что значительная часть продовольствия, имевшегося в портовых городах, отправлялась в глубь страны. Результатом чего стал рост цен и нехватка основных продовольственных продуктов и товаров. В Сан-Паулу сложилась столь драматичная ситуация, что городской совет, собравшись на сессию 19 января 1705 года, постановил запретить кому бы то ни было продавать жизненно важные товары для их вывоза за пределы округа, а именно: «муку из маниоки, пшеницу, фасоль и кукурузу, а равно свиное сало и говядину».

Жизнедеятельность в районе золотых шахт, особенно в первые годы, была бы невозможна, если бы из Сан-Паулу, Рио-де-Жанейро и Баии сюда не поступали основные товары и продукты, такие как скот, свиное сало, крепкие алкогольные напитки, сахар, мука, фасоль, кукуруза, ткани, обувь, лекарства, хлопок, сельскохозяйственные орудия, а также привозные товары: соль, оливковое масло, уксус, пшеница, железо, порох, стекло, вино, оружие, ткани и, конечно, рабы — тысячи и тысячи чернокожих невольников.

Продовольственные кризисы XVIII века положили начало применению в пищу доступных продуктов питания. Именно максимально эффективное использование даров природы лежит в основе разнообразной, сытной, простой и одновременно изысканной кухни штата Минас-Жерайс.

Из-за нехватки говядины, жители этого штата стали разводить свиней везде, где это было возможно, даже на заднем дворе собственного дома (в чем можно убедиться и в наши дни). Употребление в пищу свинины стало чуть ли не основой рациона всех, кто трудился на золотоносных шахтах, а свиная вырезка сегодня, пожалуй, самое известное блюдо в Минас-Жерайс, оно символизирует дух этого края и любимо всеми без исключения жителями штата.

Как сами золотодобытчики, так и те, кто жил по соседству, постоянно испытывали дефицит продуктов. Пища бандейранте, отправлявшихся из Сан-Паулу, также не отличалась разнообразием. Питались, главным образом, фасолью, кукурузой и маниокой. Маниоковых плантаций было мало, и маниоковую похлебку часто ели без соли, потому что и ее на всех не хватало.

Маниока была основным продуктом, своего рода, хлебом насущным для жителей этих мест. За маниокой пришла кукуруза.

Неизвестный автор, на которого ссылается Афонсу де Тоне, составил в 1717 г. подробный список блюд, приготовляемых из кукурузы: «Пипока[79], канжика, кукурузный пирог памонья, жареная мука, кускуз, булочки, пироги, десерт из сахарной патоки и кукурузной муки, катимпуэра[80], алуá[81]. А также ангу, которую варят в больших количествах в огромных котлах с кипящей водой. Для богатых это блюдо — развлечение, для бедняков — ежедневный обед».

Особый характер кухни штата Минас проявился, главным образом, в широком применении кукурузы. Это сваренная или обжаренная зеленая кукуруза, кукурузная каша из цельных зерен и множество блюд из кукурузной муки: каши мингау и ангу, пироги, кобу[82] и т. п. Блюда из кукурузы стоят на каждом столе, она успешно вытесняет исконную для Бразилии маниоку. Жители Минас никогда не пекли хлеб из маниоковой муки — основы основ первых веков колонизации, они всегда предпочитали кукурузную муку, из которой делали тяжелые хлебцы, обернутые в банановые листья. В качестве заправки к фасоли также использовалась кукурузная мука — размоченную кукурузу мололи на мельнице и потом обжаривали. Бедняки варили кашу канжикинья из оболочки кукурузных зерен, с успехом заменявших им рис. Кукурузная мука с молоком — типичный ужин. Кукурузная мука с сыром и кофе — это уже плотный ужин. А еще есть вкусная канжика, пипока и напиток алуа (кукурузная мука с водой и сахаром), который, перебродив, содержит алкоголь. Им любили освежаться африканцы в перерывах между танцами кашамбу. Такое разнообразное применение кукурузы свидетельствует о составном характере кухни штата Минас.[83]

Нехватка продовольствия в эпоху золотых разработок была насущной проблемой не только для голодных и плохо одетых рабов, но и для свободных людей, причем как для тех, кто трудился в шахтах, так и для тех, кто жил в городах.

Последствия быстрого и неконтролируемого роста хозяйственной деятельности не заставили себя ждать. Некоторые историки видят основную причину конфликтов в войне получившей название «Война Эмбоабас» (1709 г.), которая возникла из-за того, что жители Сан-Паулу, пришедшие сюда первыми, не хотели уступать права собственности на золотые рудники чужакам из других мест. Однако ревнивое отношение первых золотоискателей к конкуренции с португальцами и жителями тогда уже достаточно обжитого штата Байя и соперничество за право собственности на золото — это лишь одна из причин конфликта. Другая, не менее важная, заключалась в существовании монополии на поставку целого ряда основных

продуктов, необходимых для нормальной жизнедеятельности, прежде всего, это контракты на поставку мяса, а также спекуляция и контрабанда товарами первой необходимости, которой с размахом занимались португальцы при *участии* жителей Баии[84].

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что во многом на формирование местной кухни повлияла «Война Эмбоабас», которая описана во всех школьных учебниках как одно из первых проявлений формирующегося национального духа народа Бразилии.

Другим историческим событием, имеющим отношение к проблеме снабжения этого края, был мятеж 1720-го года в Вила-Рика, более известный как восстание Фелипе дус Сантуса, направленное против строительства плавильных заводов в районе золотодобычи. Восставшее население требовало, среди прочего, упразднить контроль над поставками крепкого алкоголя и табака.

Тяжелая ситуация со снабжением и продовольствием стала, своего рода, субстратом для важных политических событий, произошедших в Минас-Жерайс в первой четверти XVIII века. Пользуясь кулинарной метафорой, можно сказать, что процесс социокультурного формирования этой части этноса шел на гигантской кухне целого штата, где приобретались знания и оттачивалось умение тех, кто колдовал у медных тиглей, обжигал глиняные горшки, плавил золото и железо в дыму, смешанном с ароматным запахом и вкусом разнообразных блюд.

Решения, которые находили эти люди, столкнувшись с необходимостью выживания, постепенно становились индивидуальной, а потом и семейной практикой, а со временем, «потомившись на водяной бане», — практикой повсеместной, став тем, что называют «местными» традициями и обычаями, которые, словно лопнувшие от жара свиные шкварки, дают горячий жир неповторимого колорита нашей культуры.

Следуя этим путем, жители Минас сумели преодолеть продовольственный кризис, создав богатую, разнообразную и оригинальную местную кухню, в основу которой были положены самые простые продукты, легко доступные в этих краях, — фасоль, кукуруза, маниока и, конечно, мясо. Небогатый выбор продуктов в колониальную эпоху был основной причиной того, что кухня Минас носит творческий и новаторский характер, ее типичной чертой всегда был поиск нового вкуса, новой комбинации ингредиентов среди тех немногих, что все же были доступны.

Джон Мэйв, первый иностранный путешественник, сумевший, с разрешения принца-регента, добраться до района золотых шахт,

писал в 1809 году: «Пока у жителей Минас есть кукуруза и вода, они не умрут с голода».[85]

Сент-Илер[86] отмечал пристрастие местных жителей к сладкому и к желе и их любовь к приготовлению десертов. Впрочем, он считал, что мы кладем слишком много сахара, в результате чего теряется вкус фруктов. Такое же впечатление остается и у иностранцев, впервые пробующих наши сладости. Некоторые французские путешественники удивлялись, что у нас испокон веку было принято есть сладкое с сыром, тяжкий грех, с точки зрения этих признанных магистров кулинарии. Они просто не знали, от чего отказываются: пастила из гуайявы с домашним сыром — просто объедение!

Тем не менее, многие семьи, занимающиеся кондитерством, готовили (и готовят) для уличной торговли с лотка кокаду, сырные трубочки, сладкие пирожки, пе-де-молеке. Одни специализируется на фасолевых пирогах с большим количеством пряностей, другие готовят в медных тиглях сладкий миндаль на Страстную Неделю.

С лотка торговали булочками, хлебцами, рогаликами, печеньем и пирогами — все это выпекалось в домашних условиях. Продавали обычно те же женщины, что и пекли. Жительницы Оуру-Прету умевшие готовить сладости, пользовались широкой известностью.

Чернокожие кухарки, трудившиеся при шахтах, не могли досыта накормить всех, кто занимался тяжелым физическим трудом. Поэтому вдоль рек и по склонам холмов ходили целые толпы лотошниц, негритянок и мулаток, рабынь и вольноотпущенниц, соблазняя работников-негров тратить на сладости золото, которое им не принадлежало.

Вот как пытался решить эту проблему один из первых губернаторов штата Минас:

«…запрещается женщинам, торгующим с лотка, ходить на золотые шахты с пирожными, пирогами, сладостями, медом, алкогольными и прочими напитками, вопреки тому, что хозяева посылают их идти на указанные шахты и в другие места, поскольку от этого происходит утечка золота от их хозяев и попадает оно в руки тех, кто не платит податей Его Величеству…»

«Больше всего золота на приисках „намывали“ чернокожие торговки»[87], что спровоцировало появление И сентября 1729 года еще одного запрета. И вновь безрезультатно.

«Несварение желудка у богатых — это месть голодных бедняков», как говорится в пословице.

Жители Минас всегда любили поесть и никогда не отказывались ни от сладкого, ни от выпечки, как и большинство

бразильцев, известных своим «природным сенсуализмом».[88]

С эпохи лотошниц и торговли вразнос начинается слава наших молочных сладостей (завернутых в кукурузную шелуху — исконное лакомство штата Минас), нашего сидра, лимонада и оранжада, желе из айвы, гуайявы и бананов, пе-де-молеке, памоньи, завернутой в банановый лист, сырных палочек, мае-бента[89], сухое печенье, хлебцы из кукурузной муки с арахисом, бисквиты из муки мелкого помола и многие другие десерты лузитано-бразильской кухни, чьи названия напоминают нежное изящество любвеобильного XVIII века: «вздох», «нежность», «колкость», «забвение», «поцелуй монашки», «шепот ангелов», «девичьи слюнки» и т. п.

В буфетах никогда не переводилось медовое желе, которое ели с кукурузной мукой и кусочками сыра. А в маленьких лавчонках всегда можно было найти кувшинчик с агуарденте[90], бисквит-фофан[91], трубочки с кремом, пипоку и рападуру, служивших основой для приготовления домашних сладостей.

Постепенно угроза голода сходила на нет, но цены оставались еще очень высокими. Множество людей, отправившихся в Минас-Жерайс в надежде разбогатеть на золотых приисках, обнаружили, что было намного проще сколотить себе состояние путем приобретения уже добытого золота, пустившись в торговые операции. Таким образом, для жителей Минас открылся новый путь к богатству — торговля. Многие становились успешными предпринимателями, коммивояжерами, владельцами торговых караванов, набираясь опыта, чтобы в будущем превратиться в первоклассных банкиров и опытных ростовщиков.

С появлением регулярного караванного сообщения жители Минас-Жерайс больше не испытывали недостатки ни в чем. К середине XVIII в. наблюдался избыток золота. Повсюду разлетались слухи, что местные жители щедро платят поставщикам. Обозы и караваны приходили сюда в большом количестве. Угроза голода и дороговизна навсегда ушли в прошлое, им на смену пришло товарное и продовольственное изобилие.

Город Вила-Рика «располагал изрядным поголовьем сельскохозяйственных животных, с огородов собирали обильный урожай цветной и кочанной капусты и лука. В избытке были и фрукты, главным образом, персики, айва, яблоки и жуа. И хотя обрабатываемых земель было мало, местные жители не испытывали недостатка в продовольствии, которое поставлялось чуть ли не ежедневно, на караванах, привозивших свиное сало, кукурузу, фасоль, сыр и оливковое масло, и все это продавалось

по вполне разумным ценам».[92]

Караванщикам той эпохи, тропейрос, мы обязаны названием фасолевой похлебки тропейру, в память о мужестве первопроходцев сертана.

Средоточием торговой деятельности в то время была лавочка. Там можно было найти (хотя часто нельзя было найти) кашасу, соль, сахар, фасоль, сушеное мясо, табак, конские подковы, чеснок, огнестрельное оружие и богослужебные книги.

Добыча золота и бриллиантов была всеобъемлющей. И пока это приносило стабильный доход, не было возможности развивать ни земледелие, ни животноводство. Сельское хозяйство в период пика золотодобычи не имело перспектив, поскольку не могло соперничать с шахтами при покупке необходимого количества рабов. Золотодобытчик платил за чернокожего раба такую цену, какая была не под силу хозяину сельской усадьбы.

Сельскохозяйственные фермы проникали в эти края постепенно, возникая на открытых пространствах недалеко от берегов реки Сан-Франсиску как, своего рода, естественное продолжение животноводческих методик, применявшихся в штате Байя.

Несмотря на трудности и ряд неудач, Минас-Жерайс неуклонно двигался по пути самообеспечения. Из поселка Вила-де-Сабара поступала кукуруза, фасоль, рис и сахарный тростник; из района Вила-Ризонья и Бела-де-Санту-Антониу-да-Манга пригоняли скот, привозили рыбу и тропические фрукты; в поселке Вила-Нова-да-Раинья выращивали «наши любимые португальские фрукты»: яблоки, персики, виноград и сливы; Серру-Фриу поставлял кукурузу, фасоль и местный сыр; поселок Сан-Жозе-ду-Рио-дас-Мортес (ныне город Тирадентес) был самым богатым во всей провинции, за его счет кормилась вся округа, поставлявшая свиное сало, скот, сыры, кукурузу, фасоль и рис.

Население штата ело говядину, просоленную, вяленую или сухую. Так же, как свинина и свиное сало, говядина могла сохраняться долгое время благодаря копчению, засаливанию, в виде полуфабриката пасоки или в жиру (такой метод применяется до сих пор).

На севере Минас обычное меню сельских жителей составляет фасоль с мукой и засоленная говядина, подаваемое с соусом кумари[93], острым перцем и другими приправами. Такое блюдо — настоящий огонь, потушить его может лишь хороший глоток кашасы, настоянной на травах или листьях инжира.

Начавшийся в конце XVIII в. спад добычи золота и бриллиантов стал основной причиной того, что местные жители стали активно заниматься другими видами деятельности, дав

толчок к развитию животноводства, мануфактурного производства и сельского хозяйства. Плантации появились даже в самом районе золотых разработок. Убыточная экономика шахт уже не могла обойтись без близлежащих плантаций, которые все больше расширялись и захватывали соседние плодородные земли.

К началу XIX в. хозяйственная панорама штата Минас-Жерайс резко отличалась от той, что была характерна для предыдущего столетия. Развитие земледелия, животноводства и мануфактуры, обеспечившее определенный уровень самообеспечения, позволили местным жителям отказаться от большей части привозных товаров и продуктов и начать собственные поставки в соседние регионы, от которых они зависели еще так недавно.

Немецкий натуралист Германн Бурмейстер, совершивший поездку в Минас в 1851 году, оставил любопытные впечатления о поселениях, ландшафте, животных и обычаях людей той эпохи. Он побывал в нескольких округах. В Мариане и в Оуру-Прету он составил даже расписание приема пищи и обычное для этих мест меню:

«В 10 часов — завтрак: фасоль, ангу, сушеное мясо, мука, сало, капуста, рис, иногда курица. Завтракают плотно, положив все продукты на одну тарелку. Между 3 и 4 часами пополудни едят то же самое, что и на завтрак, но приготовленное заново. За едой пьют воду и немного кашасы, после трапезы выпивают чашку кофе. В некоторых домах едят третий раз, между 7 и 8 часами вечера, однако так принято не у всех. Вечером подают легкие блюда: кукурузную кашу с молоком и с сахаром, апельсиновый чай с молоком, хлеб или печенье из муки мелкого помола, что-то вроде бисквита. Больше всего понравился апельсиновый чай…»

Обычный набор ежедневных домашних блюд для большинства семей остается неизменным на всей территории Минас — от южных районов до границы с Байей; возможны лишь небольшие вариации в том или ином округе штата. Как раньше, так и сейчас едят, главным образом, фасоль, ангу, кукурузную или маниоковую муку, рассыпчатый рис, свиную вырезку, колбасу, свежую или сушеную говядину, куриное мясо и капусту.

Основа основ — фасоль. Как говорится в пословице, «на фасоли весь дом держится». Фасоль стоит на первом месте, особенно темная фасоль, но есть и другие сорта: свинцовая, масляная, фиолетовая и черная. Рис в последнее время составляет серьезную конкуренцию фасоли. Белый рис, сваренный на местный манер, обязательное блюдо на столе любого жителя Минас. Ну, и, наконец, капуста.

Фасоль с шкварками и ашу, мелко порезанная капуста и мука — вот ежедневный рацион обычной небогатой семьи в сельских

районах штата Минас-Жерайс.

Сырные хлебцы. Даниэл Аугусту Мл./Пулсар Имаженьс

Похлебка из размятой фасоли, сваренной в небольшом количестве воды, в которое после варки кладут жареные шкварки и маниоковую муку, носит разные названия: «фейжан-тропейру», «одиннадцатичасовая фасоль», «ленивая фасоль».

Еще одно любимое здесь блюдо, одно из наиболее характерных для этого штата, — это туту, его готовят из темной фасоли. В фасоль после варки добавляют маниоковую или кукурузную муку. На стол подают с шкварками, свиной колбасой, или сваренными вкрутую яйцами, порезанными кружочками.

Как и обычная фейжоада, которую иногда делают с соленой или вяленой свининой, это сытное блюдо с удовольствием запивают глотком хорошей кашасы. Заканчивается трапеза чашечкой густого кофе.

Фасолевые пирожки очень хороши, чтобы заморить червячка пред обедом или ужином, без настоящей кашасы из сахарного тростника тут тоже не обойтись.

Обычный рацион фермера, работающего на своей земле в глубинных районах сертана, составляет фасоль, ангу, вареный рис, свежие овощи и маниоковая мука, иногда еще курица и яйца.

Блюдо ангу, аналог итальянской поленты, тяжелое и калорийное, обязательно присутствующее в рационе сельского жителя, нередкий гость и на столе горожанина. Жители Минас по традиции готовят его без соли, как это делали в XVIII в., когда

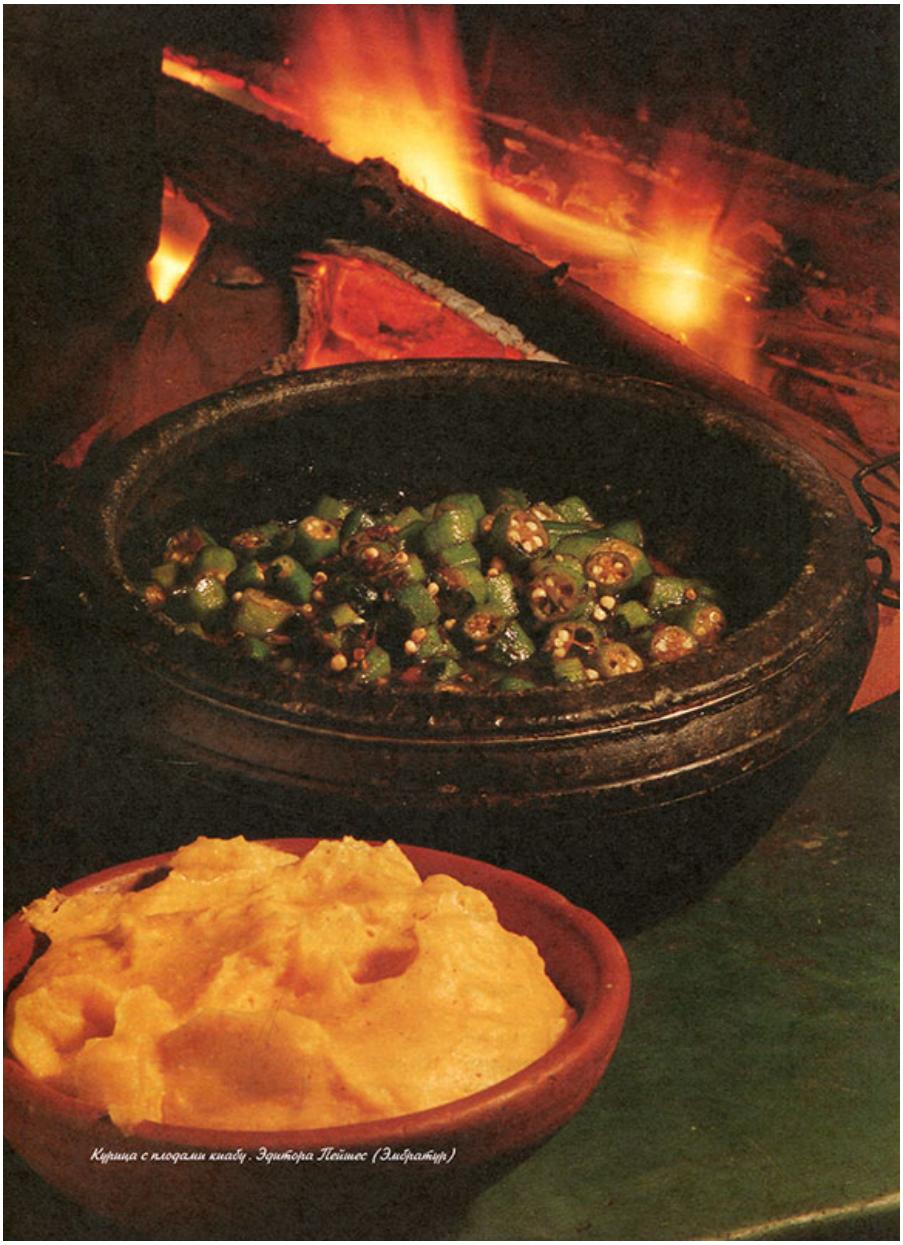
соль была редким и дорогим товаром.

Ангу можно сделать намного вкуснее, если добавить в него шкварки или свиную колбасу. А если положить еще поджарку из овощей или тушеные овощи, то это просто объеденье! Традиционная триада выглядит так: фасоль, ангу и капуста.

Если под рукой нет фарофы, то в фасоль кладут обычную муку, иногда поджаренную, иногда нет, чтобы блюдо получилось более сытным. Как правило, кладут кукурузную муку крупного или мелкого помола.

Кроме того, из кукурузной муки делают всеми любимую кашу мингау, с сахаром или без сахара, посыпанную корицей; ее можно есть с кусочками сыра, добавляя молоко или мед, как ранний завтрак или, наоборот, вечером, перед сном. Иногда мингау делают из зеленой кукурузы, а в ангу добавляют молоко.

В конце XIX в. во всех сельских районах Минас-Жерайс стандартное меню выглядело следующим образом: фасоль и ангу с шкварками, тушеная свинина, колбаса, капуста и обязательная в этих краях кукурузная мука. По воскресеньям — неизменная курица. На десерт — сладости в бумажных обертках, желе и сыр или медовый напиток, смешанный с маниоковой мукой. После ужина на открытой веранде дома пили чай-мате или кофе с кусочком сладкой рападуры.



Курица с плодами киабу. Эдитора Пейшес (Эмбратур)

Земледелие постепенно расширялось, за ним следовало и животноводство. На юге штата Минас условия наиболее благоприятны для этого вида деятельности. Начинает развиваться молочная промышленность. Появляется новый тип фермера, не очень любящий сырое молоко, зато создавший еще одну «торговую марку» этого штата — «сыр из штата Минас».[94] Это белый, круглый, очень вкусный сыр, обязательно

сопровождающий чашечку кофе и присутствующий во многих видах десертов.

В западных областях разводят свиней.

Свинина, особенное свиное сало, употребляют в пищу везде, этот обязательный ингредиент для многих блюд, приготовляемых по всей территории Бразилии.

К концу XIX в. стандартный рацион небогатых семей фактически сводился к фасоли с мукой и ангу, плюс немного свежих овощей с огорода: капуста, киабу, шушу, ямс, тыква, тайоба.[95] В некоторых районах питались в основном фасолью с шкварками и рисом. Мясо почти всегда было редкостью, но без него можно было обойтись. Без фасоли — нет! Вместо хлеба обычно ели булочки из кукурузной, маниоковой или фасолевой муки. Пшеничный хлеб — чуждый ингредиент для традиционной кухни Минас.

Обеспеченные семьи могли позволить себе разнообразное меню, включающее даже деликатесы.

Завтрак: каша мингау с сахаром или без, посыпанная корицей, иногда с медовой патокой и кусочками сыра; или кофе с молоком и домашней выпечкой; или кофе с молоком и хлеб с маслом (хлеб был привозным).

Обед: фасоль, например, туту с шкварками и свиной колбасой или с куском свинины; или же просто фасоль, капуста или густое блюдо из маниоковой или кукурузной муки; ашу, иногда с шкварками и киабу; белый рассыпчатый рис, вяленая говядина, свежая либо соленая свинина, реже свежая говядина. Мясо тушили, варили или делали фарш, добавляя рис, маниоку, капусту или ямс; жареное мясо ели с омлетом или делали отбивную; вареное ели с овощами, курицу обычно тушили в большом количестве воды и ели с ангу и киабу; свежих овощей ели мало, это могла быть цветная или кочанная капуста, салат, тайоба. На десерт пастила из айвы (мармелад) или гуайявы, медовая патока или еще что-либо, сыр и творог. Бананы, апельсины, плоды дынного дерева.

Полдник: кофе, иногда с выпечкой.

Ужин: овощной или мясной суп с кукурузной мукой, ямсовой, маниоковой или фасолевой; вареная фасоль, иногда с мукой; тушеное мясное блюдо с овощами, маниока или сладкий картофель; яичница с рисом. На десерт сладкое блюдо с сыром или творогом.

Поздний ужин: кукурузная каша с арахисом или с сыром.

Напитки: рюмка кашасы в качестве аперитива (пили только мужчины).

Приправы: репчатый и зеленый лук, чеснок, лавровый лист,

горький перец, черный перец, кориандр.

Жировые добавки: свиное сало.

Это меню, обычное для обеспеченных семей конца XIX в, объединявшее сытные и недорогие блюда, разнообразные и полезные, легкие для пищеварения и, самое главное, вкусные, легло в основу современного рациона жителей штата Минас-Жерайс. Традиция питаться таким образом почти без изменений дошла до наших дней.

Рецепты этих блюд переходили от матерей к дочерям, словно маленькие золотые самородки или бриллианты. Главный секрет нашей кухни, как говорят старые кухарки, заключается в том, что все имеющиеся под рукой ингредиенты надо «мелко порубить, а потом тушить». Если наши домохозяйки и не были знакомы с кулинарной наукой, то уж кулинарного опыта им было не занимать, что намного важнее.

Штат Минас-Жерайс — это перекресток разных дорог. Он многолик и в то же время един. Вот что написал о нем Гимараэнс Роза:

«Есть леса, по эту сторону гор, влажные от морских ветров; есть пахотные поля и лесные угодья, богатые и плодородные, есть люди мирные, а есть воинственные. Есть юг, кофейные деревья, растущие на красноватой земле оврагов и склонов холмов, на которых нашли себе приют европейцы; пожалуй, это один из самых спокойных уголков счастья на этой земле; есть люди робкие, а есть бесстрашные до безумия. Есть районо Триангулу, устремленный вперед, сильный, открытый; есть люди, ценящие привычный ход вещей, а есть авантюристы. Есть запад, молчаливый и ненавязчивый, помещичий уклад и политес во всем; есть люди, чтящие закон, а есть ниспровергатели. Есть север, пустынный, жаркий, пастбищный, что-то в нем есть от Баии, каатинга, теряющая листья в жару, настоящий полигон для засухи; есть люди наивные, а есть очень проницательные. Есть центр, середина земель, где долина Рио-дас-Вельяс, меловые холмы, покой и свет, радость и новые голоса; есть люди прижимистые, а есть щедрые. Есть северо-запад, плоскогорья, бескрайние равнины, тянущиеся до Гояс и Баии и даже дальше, до самых прибрежных волн Пиауи и Мараньяна».

На мой взгляд, подлинное лицо штата Минас-Жерайс состоит из смешанных черт, из сочетания недостатков и преимуществ, при неизменном присутствии самого главного — ощущения того, что находишься в этих краях.

Так существует или нет исконная кухня Минас-Жерайс?

Ответ — весьма характерный — и да, и нет!

Да, потому что есть нечто общие в кулинарных

предпочтениях жителей этого штата. Нет, потому что эти предпочтения встречаются и в других районах страны.

Общее место во всяком здешнем меню это, прежде всего, фасоль, ангу и капуста, затем. рис, затем мясо (в основном свинина) и, наконец, в небольших количествах овощи и зелень.

Обычно среди типичных блюд штата Минас-Жерайс называют туту с шкварками или свиной колбасой, тушеную свинину и мелко нарубленную капусту. Можно добавить сюда курицу в буром соусе с плодами киабу и ангу. Эти блюда считаются местными, хотя в других штатах вы найдете их без труда.

Но почему тогда именно эти блюда называют в первую очередь?

Потому что в Минас их приготовление обставлено как настоящий ритуал, подают их так, словно служат мессу, а едят, словно причащаются!

«Во всей мировой кухне не найти ничего лучше!» — похвастался как-то Гимараэнс Роза.

«А почему так?» — спросил он самого себя и добавил: «подлинный патриотизм заключается в национальном вкусе, в любви к столу и застолью. Самое главное, что у нас есть, самое что ни на есть подлинное, это молочный десерт и блюда из вяленого мяса. Я же больше всего люблю самое известное в Минас блюдо — тушеную курицу с киабу, тыквой и ангу. Это акварельное блюдо упруго, как сама жизнь, и разбрызгивает вокруг себя острые перченые капельки».

Библиография:

Zemella, Mafalda P. *O Abastecimento da Capitania das Minas Gerais no Século XVIII,* Boletim 118, História da Civilização Brasileira n. 12, Universidade de São Paulo, SP — 1951.

Friero, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve — Ensaio sobre a comida dos mineiros;* Centro de Estudos Mineiros, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG — 1966.

Andrade, Carlos Drummond de. *Brasil, Terra & Alma — Minas Gerais*, Editora do autor, Rio de Janeiro/RJ, 1967.

Rocha, Tião. *Afinal, o que é ser mineiro?* (org.), Servigo Social do Comércio de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG, 1995.

Тиан Роша
Антрополог и фольклорист

Цветок пеки. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Алиса Мескита де Кастру
Вкус сертаду
Наслаждение, приобщение, опыты и добыча

Алисе Мескита де Кастру
Вкус серраду
Нюхайте, пробуйте, ешьте и любите

Неведомая кулинария серраду[96] требует определенного настроя и отсутствия предрассудков. Кто любит риск, тот не разочаровывается.

При взгляде на кривые деревья — результат того, что они растут в полузасушливых районах Северо-Востока — может возникнуть впечатление, что мы оказались на выжженной земле, лишенной жизни, цвета и вкуса. Но это не так. Деревья и кустарники, получившие общее для них название серраду, занимают 25 % территории страны, и это один из самых разнообразных видов бразильской флоры. Благодаря тому, что они произрастают, главным образом, в центральных районах страны, их разновидности можно встретить в крупнейших лесных массивах — в Амазонской сельве, в Каатинге и в лесах Атлантического побережья. Эти растения столь различны и своеобразны, что возникает желание разгадать их тайну. Применение их в пищу таит в себе немало секретов.

На северо-востоке Бразилии к серраду относят такие экзотические плоды, как гравиола и умбу. На юге разнообразие видов винограда и айвы также привлекает внимание. Растущий на севере асаи стал весьма прибыльным экспортным товаром благодаря необычному вкусу и текстуре плода, кроме того, у него очень красивый цвет. В центральных районах страны (штаты Гойас, Токантинс, Мату-Гроссу-ду-Сул, южная часть Мату-Гроссу, западная и северная часть Минас-Жерайс, западная часть Баии и Федеральный Округ) поражает невежество людей, совершенно незнакомых с этой частью нашей ботаники. Те, кто уже слышал кое-что о плоде пеки, знают что-нибудь еще, кроме того, что, если его неправильно укусить, то тысячи колючек вопьются в язык и гортань? А, между тем, сок этих плодов экспортируют в Японию. Косточки плода бару (кто-нибудь знает, что такое бару?) весьма ценятся в Германии.

Пеки. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Дерево пекизейру (латинское название *Caryocar brasiliense Camb)* достигает десяти метров в высоту, кожица его плодов, пеки, имеет зеленоватый цвет, мякоть желтая. В кулинарии используется в основном мякоть, которая входит в состав многих блюд, широко распространенных в штате Гойас: рис с плодами пеки, курица с пеки и плодами пальмы гуариробa.

Пеки — очень необычный плод. Внутри у него тысячи

крошечных колючек, и при еде надо соблюдать большую осторожность. Мякоть необходимо как бы раздирать зубами. Если просто укусить ее, то весь рот изнутри покроется иголками.

Я знаю об этом не понаслышке. В 80-х годах в гостях у подруги, за обедом, я стала жертвой коварного характера пеки. Да, меня, конечно, предупредили, что мякоть надо разрывать зубами, а не кусать ее, но на практике это оказалось не так-то просто. Мне казалось, что я все делаю правильно, когда вдруг почувствовала, что обожгла себе язык, словно меня заставили выпить кислоту. Из дома подруги я прямиком отправилась в кресло зубного врача, который в течение полутора часов удалял из моего рта одну за одной все колючки, вооружившись лупой и пинцетом. Последствия от совершенной глупости я ощущала еще в течение двух месяцев. То и дело я вскакивала от какого-то странного ощущения во рту. Всему виной был пеки.

Есть расхожий анекдот, о том, как жители Гойас любят подшутить над приезжими, которые впервые сталкиваются с секретами этого плода. Они обожают смотреть на реакцию человека после первой же попытки надкусить пеки. Тут-то и становится ясно, кто разбирается, а кто нет.

Бурити. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Более искушенные советуют проглотить ложку оливкового масла. Масло делает иголочки более мягкими, так что потом, если попытка съесть плод была неудачной, их будет не так больно удалять с языка.

Пеки весьма ценится в кулинарии. Более всего известен ликер, приготовляемый на основе спиртового настоя пеки и сахарного сиропа.

Однако кулинария серраду — это не только пеки. Такие плоды как аратикум, бурити, муриси, кажа, мангаба, кагайта в не меньшей степени богаты витаминами группы В, в частности, содержание в них витаминов B_1, B_2 и РР не ниже, а часто и выше, чем в авокадо, бананах или гуайяве, которые традиционно считаются богатым источником витаминов. Министерство здравоохранения разработало программу кулинарно-пищевого воспитания населения с целью расширить потребление продуктов, содержащих витамин А и другие полезные вещества. В этом отношении плоды серраду незаменимая вещь.

Один из широко распространенных плодов серраду, который в последнее время привлекает все больше внимания — это кагайта (латинское название *Eugenia dysenterica DC),* дальний родственник питанги.[97] Плоды кагайта округлой формы, нежно-желтого цвета. Кожица тонкая, вкус кисловатый, сам плод очень сочный, сок составляет до 90 % массы. Несмотря на перечисленные достоинства, к кагайте надо относиться с осторожностью. В больших количествах он вызывает недомогание, сходное с опьянением. Однако наутро никакого похмелья. Невероятно, правда?

Аратикум. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

Ну а бурити?

В городе Бразилиа, например, резиденция правительства Федерального округа располагается в здании, носящем название Дворец Бурити в честь широко распространенного в этих местах одноименного растения. У бурити огромные яркие листья, имеющие форму веера. Плоды пользуются популярностью у местных жителей и используются, главным образом для

приготовления сока и домашних десертов.

Свежая или замороженная мякоть идет на изготовление сладостей, фруктового льда, кремов и желе. Масло, получаемое из мякоти, применяется как кулинарная приправа и основа для изготовления мыла.

Крупные старые листья используют для покрытия крыш в сельских домах, а из молодых листьев плетут гамаки, шляпы и корзины.

Среди плодов серраду в последнее время особенно популярны орешки (или косточки) бару. У этого плода есть несколько названий: кумбару, баружу, кокосовая фасоль, кумарурана.

На дереве бару можно найти от 500 до 3000 плодов размером 5–7 см в длину ни 3–5 см в диаметре. Когда плод созревает, кожица и мякоть приобретают коричневатый оттенок. Внутри плода находится богатая белками косточка. Обычно я использую бару для приготовления сладкого молочного десерта или выпечки. Он чем-то напоминает арахис, только более нежный на вкус.

Плоды серраду никогда не перестанут удивлять нас! Некоторое время назад я купила муку из плодов жатоба у одного фермера в сельской местности штата Гойас. Привезла домой и положила в буфет, чтобы испечь из нее хлебцы или лепешки. Через несколько дней по всей кухне распространился очень сильный запах, распугав всех вокруг. Так я узнала, что муку из плодов жатоба нужно хранить в холодильнике, притом очень недолго. Характерный запах усиливается по мере того, как мука естественным образом начинает бродить. Однако местные жители очень любят как кашу, так и хлебцы, приготовленные из муки жатоба.

Среди ананасовых следует упомянуть аратикум. От обычного ананаса его отличают более крепкая кожура и более выраженный вкус.

А еще есть гуарироба!.. Кто ни разу не пробовал, то даже не представляет, что он потерял!

Гуарироба — это разновидность пальмы, которая может достигать в высоту 20 метров. Ее листья имеют длину почти 3 метра. Плоды, растущие гроздьями, имеют желто-зеленый цвет, внутри них — маслянистая белая косточка, она съедобна. Это основной ингредиент в начинке великолепных пирогов, которые делают в Гойас.

Бару. Фото: Нивалду Феррейра да Силва

До конца XIX в. вся пшеничная мука, которую можно было найти в Бразилии, была привозной. Но, несмотря на это, пироги с начинкой в Бразилии знали и любили. Тесто делали из пшеничной муки, добавляя свиное сало, яйца и соль. В начинку шел сыр, вареные яйца, маслины, душистый перец, нарезанная кусочками свинина, куриное бедро, колбаса и гуарироба.

Все ингредиенты для начинки помещали в печь, чтобы они обжарились и превратились в однородную массу. Пироги жарили в глиняных формах определенного размера — 38 см в диаметре.

В то время никто не еще не добавлял в начинку картофель, это вошло в практику только в 30-е годы. Тогда же стали класть и помидоры. Если верить историческим свидетельствам, гуарироба была одним из основных ингредиентов в рационе бандейранте, отправлявшихся на освоение земель будущего штата Гойас. Считается, что одному из них пришла в голову мысль положить гуариробу в начинку для пирога. Вкус у гуарироба необычный, она довольно горькая.

Вот уже 12 лет я готовлю, пробую, экспериментирую, наслаждаюсь вкусом и везде, где можно, рекламирую плоды серраду. И я могу с уверенностью сказать: не бойтесь кухни северо-западных районов страны! Она еще мало изучена и мало известна, но, как всякая неведомая страна, полна загадок и сюрпризов. Я всегда иду на риск и никогда не жалею об этом!

Алисе Мескита де Кастру
Хозяйка ресторана «Алисе», г. Бразилиа

Такака. Фото: Луис Брага (Эмбратур)

Роберiу Брага
Вкус Амазонии

Амазонка и ее кухня — это одна из многих «бразилий», разбросанных по *в* континенту, имя которому Бразилия. Амазонка соблазняет и очаровывает. Ее вкус чувствуется во фруктах и ликерах, в простых блюдах и в дарах амазонской сельвы. И все это подается к столу без претензий на банкет.

Смуглые руки индианок готовят эти блюда без особых ухищрений, но в каждом из них есть своя изюминка. Многие из них готовятся по достаточно непростой технологии уже многие годы, но на столе выглядят просто.

Блюдо под названием пашикá, разновидность сарапателa[98] из мяса черепахи, вызывает ностальгические чувства, поскольку подается к столу не в каждом доме. Мелкое порубленное мясо, приправленное цикорием, перцем мурупи с лимоном и с солью, подается прямо в черепашьем панцире, обычно вместе с маниоковой мукой, которую здесь называют «водяной мукой».

Если вы захотите попробовать блюда из черепашьего мяса, их много: мелкопорубленное пикадинью, сарапател или просто тушеное. Все это особые блюда, которые готовят специально по большим праздникам. Не стоит думать, что в эпоху Империи это ели на обед бедняки и покупали все необходимое на соседнем базаре.

Немало блюд готовят из пиракуи, рыбной муки, которое здесь считается самостоятельным продуктом. Муку делают из рыбы акари, которую предварительно разделывают, солят и высушивают; мука может быть самостоятельным блюдом, а может подаваться вместе с другими, придавая продуктам особый вкус.

Среди других рыбных блюд следует упомянуть жареную рыбу, которую готовят на решетке, покрытой банановыми листьями. Если это не по вкусу, то можно попробовать амазонскую икру: ее извлекают из рыбы пирараку и кладут в специальные глиняные кувшины, сужающиеся книзу, и заливают вином или уксусом. Потом эту массу откидывают на плетеный дуршлаг и переносят в коптильню. Необходимо, чтобы в коптильне горели цельные поленья твердых пород дерева, — тогда продукт лучше прокоптится. После чего продукт томят на водяной бане, и тогда он легко перенесет неблизкий путь до того места, где устраивается праздник и застолье.

Рыба пираруку, пойманная в реке Журуá. Ноябрь 1912 г. Перепечатано
из «Дорогами нации: иллюстрации к научным экспедициям института
Освалду Круза в глубь Бразилии в 1911 – 1913 гг.» Фонд Освалду Круза.
Рио-де-Жанейро, 1991 г.

Рыба пираруку, пойманная в реке Журуá. Ноябрь 1912 г. Перепечатано из «Дорогами нации: иллюстрации к научным экспедициям института Освалду Круза в глубь Бразилии в 1911–1913 гг». Фонд Освалду Круза. Рио-де-Жанейро, 1991 г.

Есть более «городские» блюда, от аромата которых начинают течь слюнки. Например, рыба тамбаки, которую подают в виде вареных или жареных кусков с большим количеством соуса, с петрушкой, зеленым и репчатым луком, чесноком, помидорами и

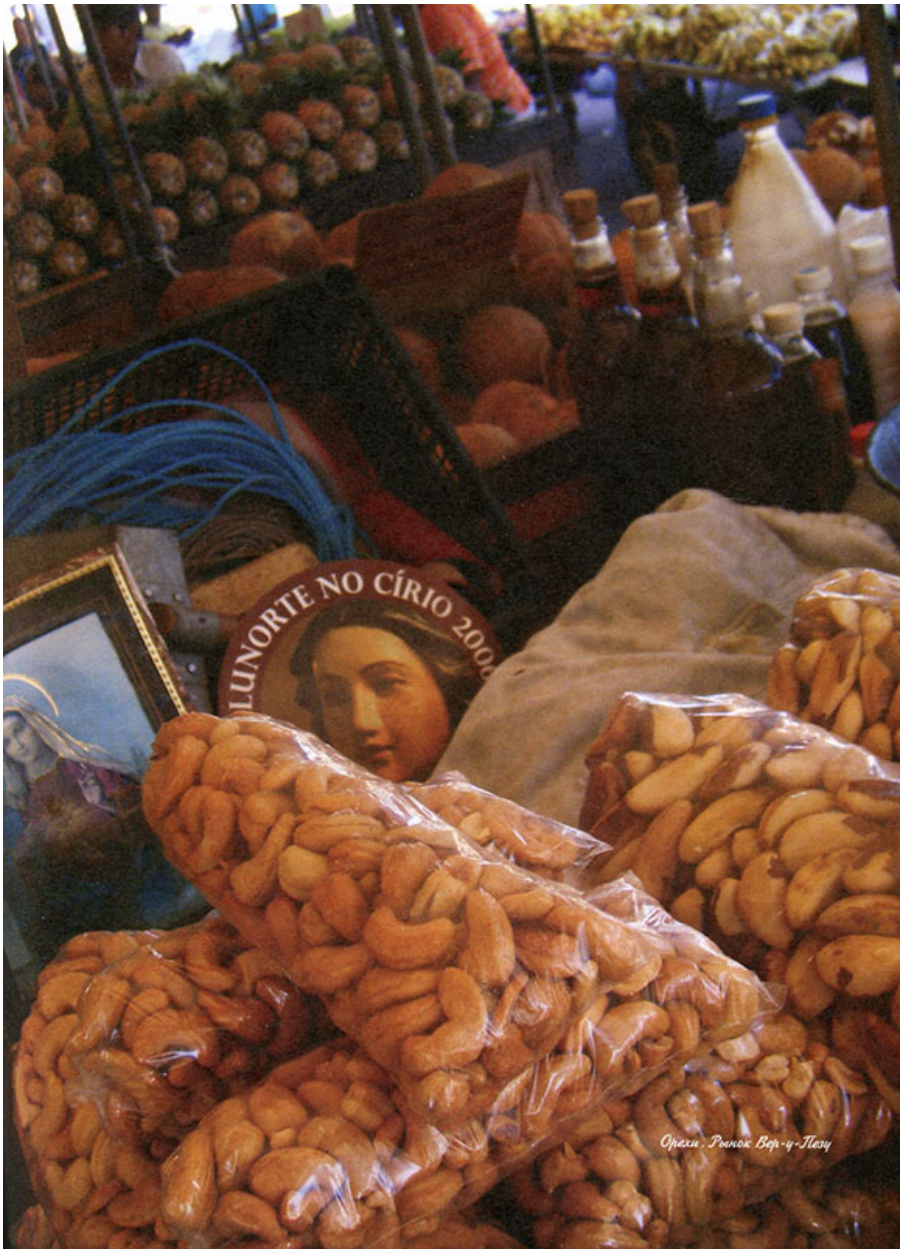
местными пряностями. Есть и другой вариант — тамбаки жарят на углях, в Амазонии такое блюдо называют мокень и ценится оно весьма высоко.

Ох уж эти аппетитные блюда из рыбы пиракуру! (Ее мясо может вызывать аллергию и не рекомендуется женщинам, кормящим грудью.) Но филе этой рыбы, в зависимости от времени года, вам подадут в лучших ресторанах Амазонии. Ее жарят, варят, из нее делают блинчики. Иногда, во время пышных застолий, ее подают целиком, обваляв предварительно в специально приготовленной фарофе. Из пиракуру делают много разных блюд. Свежая или вяленая, она достойна самого изысканного обеда, в меню она соседствует с блюдами из тамбаки, ее нередко заказывают бизнесмены, обсуждая в перерывах между блюдами деловые вопросы. Если понравится, можно заказать еще и рыбные шарики все из той же пиракуру.

Однако, чтобы вполне насладиться вкусом амазонской кухни, необходимо вооружиться терпением и удалить все косточки из рыбных блюд. Это целое искусство. Одно вам понадобится, если вы закажете такую рыбу как жараки, матринша, бранкинья или сардины. Местные жители считают, что блюда из этих рыб самые вкусные.

Если все-таки вам не удастся разделаться с костями, позовите кого-нибудь из местных жителей, выросших на берегу реки. Он сумеет вытащить застрявшую косточку, прочитав какую-нибудь молитву, в которой помянет Иисуса из Назарета или прибегнет к силе св. Браза, после того, как все, сидящие за столом обменяются блюдами или совершат другие ритуальные действия. Кроме того, вам дадут ложку пшеничной или банановой муки, чтобы уменьшить неприятные ощущения.

Если вы захотите попробовать действительно вкусное блюдо, то можете выбрать из целой сотни самых разнообразных, таких как филе пираруку с рисом-пупунья[99], густая похлебка из тамбаки, наваристый рыбный суп, приправленный пальмовым маслом и маниоковой мукой, фаршированная запеченная рыба, приправленная фарофой, и уж совсем для гурманов — жареная рыба жараки, фаршированные сардинки, жаренные на банановых листьях и рыба паку, приготовленная в печи. Все это подадут вместе с хлебцами из муки асаи. На десерт крем из купуасу[100], из араса[101] и пирог с банановой начинкой.



Орехи. Рынок Вер-у-Пезу

Ну, а фрукты? Свежие, вовремя собранные и поданные к столу, они сохраняют аромат тропического леса. Пупунья, один из главных плодов Амазонии, едят и за завтраком, и за обедом, вы найдете его даже в самых глухих уголках этого штата. Размеры его колеблются от 2 до 5 см, мякоть оранжевого цвета. Его варят, делают из него муку или едят сырым. Он очень богат витамином А.

А тукума́?[102] Ее плоды очень вкусны. Из древесины делают и оружие для охоты, и рыболовные снасти, и даже детские игрушки. Из ветвей этой пальмы индейцы, живущие в сельве, делают луки, копья и наконечники стрел. Острыми колючками туземцы прокалывают губы, уши и нос, следуя традициям своего народа. Плод тукума выглядит не совсем обычно: шаровидной формы, 4–6 см в диаметре, желто-зеленого или оранжевого цвета, с волокнистой и маслянистой мякотью, с содержанием витамина А в 100 раз больше, чем в плодах авокадо, и в 3 раза больше, чем в моркови. Плод тукума служат местным мальчишкам вместо футбольного мяча, который они гоняют по всем правилам: с защитниками и центр-форвардами, организуя между собой настоящие спортивные соревнования.

Ягоды пиотомба, чей кисловатый вкус вы узнаете и в городе, и в деревне, неотделим от женипапу. Из плодов женипапу получают темно-синий сок, используемых для ритуальной татуировки, кроме того, из них делают прохладительные напитки, вино и желе.

Плоды дерева купуасу, из которых делают сладкий лед, напитки, желе, вино, ликеры и шоколад, содержат много кофеина и теобромина. Их широко применяют по всей стране и даже существуют зарегистрированная торговая марка за рубежом. Десерты из купуасу подают в алюминиевых вазочках или стаканчиках, пахнущих амазонской сельвой и самой Бразилией.

Амазонская гуарана́ — настоящий эликсир долголетия. Индейцы мауэ пьют его из скорлупы плодов куйа, пуская чашу по кругу, для них это имеет религиозное и общественное значение. Традиция эта существует испокон веку.

Попробуйте вино из асаи, сок плодов гравиола и сладкий алкогольный напиток алуа, подаваемый по праздникам. Налейте в чашу ликер из женипапу, прошедший восьмидневную настойку, — он имеет нежный сахарный вкус — и добавьте немного качественной кашасы.

Местные фрукты. Фото: Луис Брага

Со всем этим неплохо сочетается абрикос, который едят свежим или делают из него вино или освежающие напитки.

Ну, и, конечно, каштаны, огненные орешки, пылающие ярким огнем и освещающие индейские хижины во время долгих праздников, длящихся и днем, и ночью. Бразильские каштаны едят в сыром виде, их добавляют в традиционные блюда, кладут в сладости. Каштановое масло используется вместо оливкового для смазки механизмов часов, его применяют в фармакологии и парфюмерии. Каштаны созревают на дереве, достигающим 60 метров в высоту, и деревья эти обильно политы кровью, потом и слезами людей.

Если вы хотите увидеть перед собой богато накрытый десертный стол, то представьте себе такой набор: купуасу — пирог, пудинг, десерт, желе, крем и мусс; пупунья — пирог и пудинг; бурити и арабу, приготовленные в виде десерта с черепашьими яйцами, маниоковой мукой и сахаром, — и все это с чашечкой крепкого горячего кофе. Повсюду в Амазонии вы найдете традиционные индейские блюда, дышащие ароматом сельвы. Их названия вошли в поговорки и шутки, в толкования сновидений, о них рассказывают удивительные истории, они подпитывают воображение поэтов и музыкантов, становятся героями легенд, любовных историй и анекдотов, некоторые их них даже дали название народным танцам. Здесь, в Амазонии, любой вкус кажется ярче.

Кухня Амазонии, содержащая подлинный вкус Бразилии,

может порождать музыку и ритм, может огорошить, щекотать, резануть и даже ранить, может ударить, словно рыба аррайа, которая выделывает в воде фантастические пируэты. Знание амазонской кухни требует знания специального словаря, который объясняет значение таких терминов, как арубе, атура, бейжу, типи и многих других, из которых складывается совершенно особый язык. Есть легенды, повествующие о рождении огня из маниоковой муки, о рождении дыма, праздника меда, о старухе, собиравшей каштаны, об охотнике на ягуаров, и о гибельной для рыб траве тимбо.

Если вы хотите, чтобы во рту у вас вспыхнул настоящий пожар, попробуйте хотя бы одну из многочисленных разновидностей перца, придающих блюдам неповторимый вкус: малагету, рыбий глаз, душистый перец, перец Жозефа, мурупи, кажурана, матафраде, роза, свинцовый, камапу, акари, муруси, голубиный глаз или комари — у любого из них красивы и форма, и цвет. Резкий вкус перца можно смягчить плодами дикого леса, некоторые из них известны городским жителям, другие — нет: арахис, ананас, арасá, бакури[103], бирибá[104], какао, ингá, пажурá[105], пурунга[106], тапарабá[107], а также сова, чья сладкая мякоть приятна на вкус.

Вкус Амазонии во всем — в легендах и сказаниях про рыб, в чествовании святых, в памятках об исполненных клятвах, в сборе урожая, в жизни рыбака, воспитателя и знахаря, в народной медицине, в помолке муки, в глухой индейской деревне, в речном потоке, в одиночестве религиозных бдений, в суеверных представлениях индейцев, в лабиринтах озер и прудов после разлива рек, в пышных праздниках, в ритуальных возлияниях, предписанных знахарем, в детских играх, на полках модных магазинов, в продуктовых лавочках, на холодных камнях рыночной площади, на уличных базарах, в серебряных тарелках и стеклянных стаканах.

Ну, и наконец, если вы решили стать. амазонским рыбаком, то не забудьте положить в карман крокодиловый зуб — на удачу и от укуса ядовитой змеи.

Словарь

Кабоку — индеец, житель амазонской сельвы. То же, что и кабоклу[108].

Сарапател — разновидность черепашьего супа, где внутренности животного варятся в собственном соку.

Перец-мурупи — один из широко распространенных видов

перца в районе Амазонии, наряду с душистым перцем, рыбьим глазом, матафраде и малагетой.

Пише — дурной запах.

Арубе — разновидность горчицы, изготовляемой из маниоки с солью и душистым перцем.

Атура — корзина, в которой возят (или носят) продукты с огорода домой, главным образом маниоку.

Бейжу — амазонские хлебцы, приготовляемые из маниоковой муки. Есть несколько разновидностей: бейжу-ассу, бейжу-пукека, бейжу-коруба, бейжу-сика, бейжу-менбека — название зависит от плотности теста, степени пропеченности и мягкости.

Типти — своеобразный жом, в виде цилиндра, из плотно сплетенных пальмовых волокон, внутрь которого помещаются плоды. При растягивании из плодов выжимается сок. С его помощью делают, например, маниоковую массу. Алуа — алкогольный напиток, получаемый путем настаивания кофе и имбиря.

Библиография:

Araújo, André Vidal de. *Sociologia de Manaus.* FCA. Manaus, 1973.

Braga, Robério. *Manaus 1870.* Fundação Lorenço Braga/Grafima, Manaus, 1997.

Moraes, Raimundo. *O Meu Dicionário de Cousas de Amazônia.* 2.v. Alba. Rio de Janeiro, 1931.

Peret, José Américo. *Amazonas: História Gente e Costumes.* Senado Federal. Brasília, 1985.

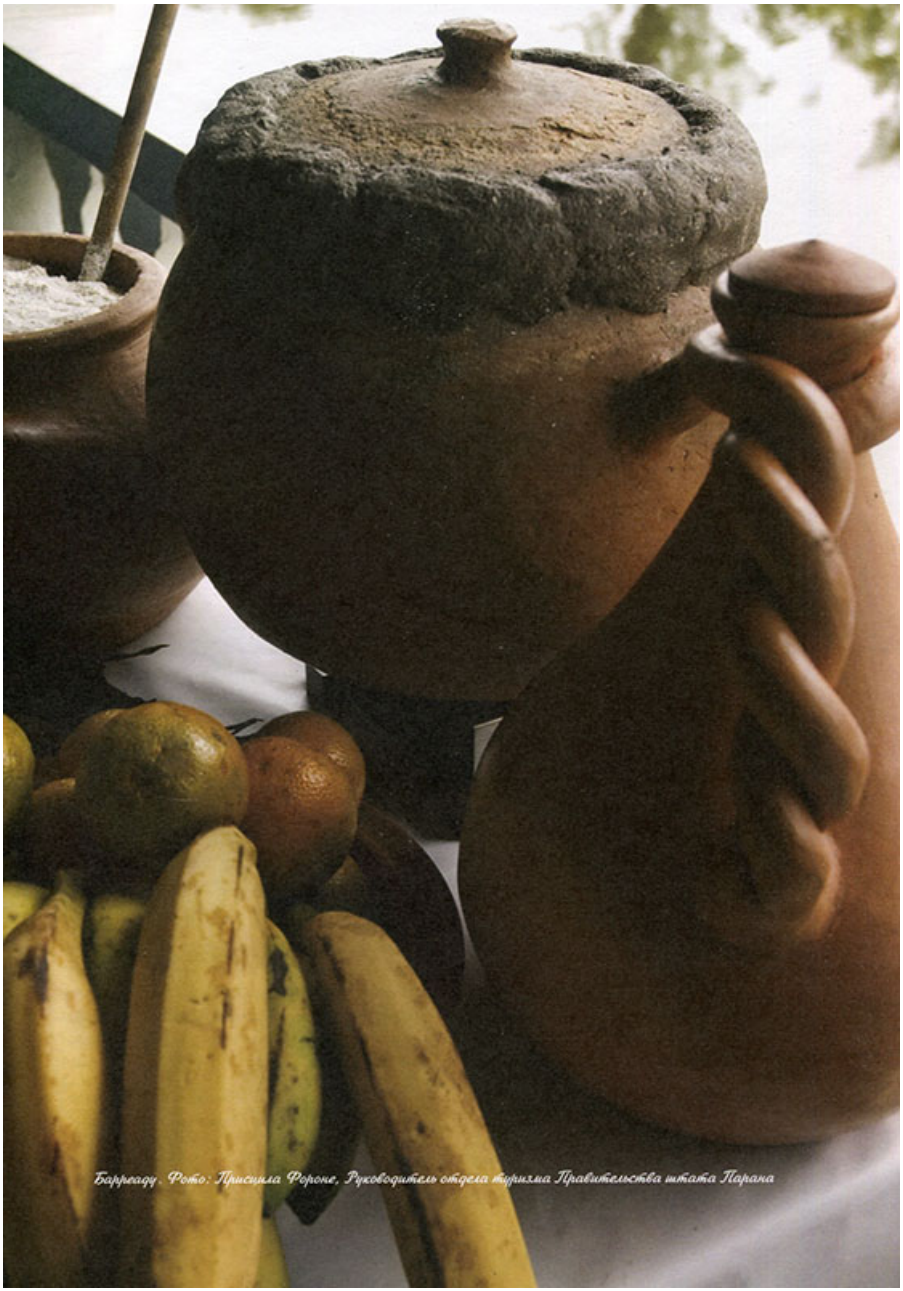
Pereira, Nunes. *Alimentação Indígena.* Livraria São José; Rio de Janeiro, 1974.

Роберiу Брага

Адвокат, историк; действующий секретарь Отдела культуры в правительстве штата Амазония

Впервые статья опубликована в журнале «Вкус Бразилии» MRE, 2004

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана



Баррейаду. Фото: Присилла Ферроне, Руководитель отдела туризма Правительства штата Парана

Карлус Роберту Антунес дус Сантус
Кухня штата Парана
У нас сегодня праздник: барреаду как символ местной кухни

Кулинария подвержена постоянным изменениям. Любая кулинарная культура, независимо от ее места в истории или на карте мира, сталкивается с другими, что может повлечь за собой серьезные изменения в результате появления новых способов приготовления пищи, а также новых продуктов и новых рецептов, рождающихся из этого взаимодействия. Такого рода кулинарные перемены обычно поглощаются предшествующей традицией, которая на новом этапе создает новые способы приготовления пищи, при условии, что они не противоречат существующим стандартам и технологиям. Таким образом, «переломы» кулинарной традиции, могущие привести к своеобразной революции в кулинарии, содержат идею постепенного перехода, удерживаемого от резких скачков.

Местные кухни, региональные, общенациональные и интернациональные представляют собой результат смешения культур, когда та или иная кулинарная традиция несет на себе отпечаток взаимодействия с другими. В последнее время в гуманитарных науках появилось немало исследований, посвященных кухне. Все они исходят из той посылки, что формирование кулинарных привычек и вкусов опирается не только на питательные свойства продуктов. Потребление пищи является одной из исторических категорий, поскольку как устойчивые, так и меняющиеся традиции в кулинарии и питании имеют отношение к изменениями в обществе. Продукты питания — это не просто источник жизненных сил.

Если питание есть биологический акт, то процесс еды и застолье — акт социальный, состоящий из набора взаимодействий, связанных с традицией, обычаями, правилами, моделями поведения и ситуациями. Ни один продукт, попадающий к нам на стол, не является нейтральным, с исторической точки зрения. Гастрономические предпочтения тесно связаны с культурными проявлениями и социальными процессами и являются своеобразным зеркалом, где отражается та или иная эпоха. Поэтому не только важно, что едят, но и когда, где, как и с кем едят. В конечном итоге, ответ на эти вопросы и определяет место кулинарии в истории.

В Бразилии, в силу исторических причин сложилась довольно пестрая кулинария, представляющая собой синтез первобытных культур и привнесенных извне элементов более высокой культуры разных народов; из взаимодействия всех этих факторов и родилась наша собственная кухня с присущими ей особенностями. Из этой, общенациональной, кухни родилось множество региональных, отличающихся между собой набором продуктов и техникой их приготовления. В противовес «космополитичной» интернациональной кухне общество все чаще обращается к кухне местной, традиционно отличающейся высоким качеством блюд и несущей на себе национальный культурный отпечаток. Таким образом, местная и региональная кухня лежит в основании национальной и интернациональной, а гастрономия становится носителем индивидуальных черт, в совокупности дающих представление об общебразильской кухне. Нередко именно в местной и региональной кухнях складываются и закрепляются традиции приготовления определенного блюда с соблюдением всех правил и условий, предписанных рецептурой. Вот почему то или иное блюдо региональной кухни, приготовленное так, как «раньше», приобретает статус общенационального, во многом под влиянием туристического интереса. В прибрежных районах штата Парана таким блюдом стало барреаду, своего рода историческая память о былой эпохе.

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана

Блюдо барреаду сохранило для нас вкус другой эпохи, и его

приготовление представляет собой целый ритуал, касающийся как соблюдения рецептуры, так и подачи блюда к столу. Если подается барреаду, то даже сервировка стола имеет значение, поскольку, в символической форме, является «переводом» на кулинарный язык определенных социальных отношений.

Кухня штата Парана разнообразна, и каждый найдет в ней что-то свое. Ее символ — это огромный стол, уставленный разными блюдами, порожденными как местной традицией, так и привнесенными извне многочисленными эмигрантами, постоянно обменивавшимися своим кулинарным опытом.

По сути дела, в Парана не существует исконной кухни в узком смысле этого слова, в основе ее лежит смешение очень разных кулинарных традиций — от местной (лузо-бразильской) до индейской и европейской, привнесенной эмигрантами. Таким образом, местная кулинарная традиция столкнулась с внешней, в результате чего одни блюда сохранили свой изначальный вкус, а другие претерпели изменения, приспособившись к вкусам новых переселенцев. Эти чисто гастрономические изменения являются частью общих исторических процессов, охвативших разные области штата Парана.

В кулинарии штата Парана представлены блюда и продукты, характерные для этого региона и традиционно входившие в рацион местных жителей: плоды араукарии, кукуруза, разные сорта фасоли, маниока, рис, говядина, свинина и курица, шкварки, маниоковая мука мелкого помола и бананы. Из этих продуктов обычно делают барреаду, пасоку из плодов араукарии, кукурузную кашу, свинину с дроблеными зернами кукурузы, рис-карретейру, фейжан-тропейру, поленту[109] с курицей, свиную вырезку с плодами араукарии, мясо на ребрышках с маниокой, баранину с фарофой, шурраску и десерт по рецепту бара «Паласиу», город Куритиба, который еще называют «шахтерские сапоги».

Традиционное местное блюдо приобретает общенациональное и историческое значение, если привлекает к себе внимание туристов. Такой стала судьба блюда барреаду, считающегося единственным типичным блюдом штата Парана. Оно известно на атлантическом побережье со второй половины XVIII в. и представляет собой говядину, которая тушится с приправами в герметично закрытом глиняном горшке при помощи специальной замазки из маниоковой муки на протяжении почти двенадцати часов. Само название блюда — барреаду — восходит к выражению «barrear a panela» (букв, «запечатывать кастрюлю»). После длительной варки мясо становится совершенно мягким и подается на стол с маниоковой

мукой, бананами и кашасой. Этот рецепт имеет вариации, главным образом в том, что касается приправ к мясу. Одни кухарки кладут только свиное сало, другие — пучки только что сорванной зелени (петрушку, кинзу и т. п.), третьи добавляют помидоры, чтобы «улучшить» цвет блюда, есть и такие, которые утверждают, что мясо должно тушиться в собственном соку, без воды. Есть также варианты приготовления самого блюда: считается, что «настоящее» барреаду, после того, как глиняный горшок будет запечатан, готовится в яме, выложенной зелеными листьями, над которой разводится огонь. Такой способ называется «биарибу», так называли его индейцы и африканцы еще в XVIII в.

Барреаду. Фото: Присцилла Фороне, руководитель отдела туризма правительства штата Парана

Точно неизвестно, где именно появилось это блюдо, поскольку в городах Антонина, Морретес и Паранагуа, оспаривающих друг у друга право на изобретение барреаду, его готовят по-разному. В Антонине, сохранившей прочные карнавальные традиции, барреаду обычно связывают с энтруду, языческим балаганным праздником, предшествующим карнавалу. Энтруду, как и карнавал, относятся к наиболее древним романским празднествам; в Португалии его отличала определенная толерантность, в которой было скрыто недовольство властями, заведенными порядками и господствующей моралью. В Морретесе, напротив, утверждают, что барреаду связано с их городом, упирая на то, что караванщики-тропейрос, бывшие своего рода движущей силой транспортной системы юга Бразилии, везли с собой с плоскогорья тушеное блюдо с большим количеством специй, которое не портилось в дороге очень долгое время.

Так или иначе, но барреаду впервые появилось на побережье штата Парана. Обычно его готовят во время религиозных и светских праздников, в честь важных событий и в период проведения массовых мероприятий. На выходные многие прибрежные города штата принаряжаются в ожидании туристов, стекающихся сюда отовсюду. В городе Куритиба некоторые традиционные рестораны регулярно предлагают барреаду в своих меню.

Благодаря барреаду многие прибрежные города стали своего рода кулинарными столицами. Слово «столица» в данном случае подразумевает не столько политико-административный центр, сколько целую сеть городов, если угодно, «Священный союз», объединяемый общей историей, традициями и туристическим бизнесом. Барреаду стало для штата Парана своеобразным историческим «двигателем», способствующим развитию этого региона страны, но сохраняющим при этом его культурную самобытность.

Кухня побережья штата Парана стала инструментом экономического развития и сохранения культурно-исторического наследия в одно и то же время. Сохранение рецептов традиционных блюд, таких как барреаду, неразрывно ассоциирующихся с местом их приготовления, создает атмосферу домашнего уюта, общения и застолья.

По установившейся логике, территория, «завоеванная» и «освоенная» барреаду, функционирует ради создания специфического и в то же время типичного ощущения этого места. Чем более типичным будет этот край, более процветающими станут его города.

В этой связи блюдо барреаду, ощущение праздника и все, что с этим связано, является частью туристического бизнеса, который, опираясь на идею исторической традиции, превращает города Морретес, Антонину и Паранагуа в настоящие кулинарные столицы штата.

Поскольку кухня того или иного общества является его отражением и неисчерпаемым историческим источником, необходимо помнить, что многие кулинарные произведения есть общенациональное достояние. Барреаду, будучи в высшей степени необычным блюдом, стало не просто типичным кушаньем одного из регионов Бразилии, оно превратилось в символ этого края, в памятник культуры, в подлинное историческое наследие.

Библиография:

Armesto, F. F. *Comida: uma história.* Rio de Janeiro: Record, 2004.

Bonin, A. M. & Rolim, M. C. *Hábitos alimentares: tradição e inoveção.* Curitiba: Boletim de Antropologia, SCHLA, UFPR, 1991.

Boudan, C. *Géopolitique du goût.* La guerre culinaire, Paris, PUF, 2004.

Cascudo, L. C. *História da Alimentação no Brasil.* S. Paulo, USP, 1983.

Flandrin, J. L. & Montanari, M. *História da Alimentação.* S. Paulo, Liberdade, 1998.

Gimenes, Maria Henriqueta S. G. *Cozinhando a tradição: a degustação do barreado no litoral paranaense.* Curitiba: projeto de Doutorado em História e Cultura da Alimentação, SCHLA, UFPR, 2006.

Hobsbawn, E. Ranger, T. *A invenção das tradições,* Rio de Janeiro, 1997.

Novais, F. A. *História da vida privada no Brasil.* S. Paulo, Cia das Letras, 1998.

Santos, C. R. A. *História da alimentação no Paraná.* Curitiba, Fundação Cultural, 1995.

Por uma história da alimentação. In: História: Questões & Debates. Curitiba, Ed. UFPR, n.26/27, jan/dez, 1997.

A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: História: Questões & Debates. Curitiba, Ed. UFPR, n.42, jan/jun, 2005.

Карлус Роберту Антунес дус Сантус
Профессор Федерального университета штата Парана (UFPR)

Рынок в Баие. Жан-Леон Пальер, 1812

Каролина Канторину
Темнокожие торговки акараже: воспитание стойкости

Баиянские темнокожие торговки акараже, как и сама их профессия, признаны неотъемлемой частью культурного достояния Бразилии. Возникшие в связи с этим заявления о необходимости «взять под защиту блюдо акараже» и другие подобные недоразумения заслонили значимость этой сугубо женской профессии, исторически сложившейся в нашей стране. На лицах чернокожих бразильянок, присутствовавших на церемонии официального признания своей профессии, была написана гордость. Само мероприятие проходило 15 августа 2005 г. в здании Института национального исторического и художественного наследия в г. Сальвадоре.

На церемонии женщины-негритянки присутствовали в своих традиционных костюмах: длинная круглая юбка характерной формы, хлопчатобумажная шаль, белая блузка и белый тюрбан на голове, кроме того, нитки бус, цвет которых посвящен тому или иному покровителю — божеству-ориша́[110]. На улицах Сальвадора и других городов штата Байя, а иногда и за ее пределами можно встретить баиянок в традиционном наряде с их неизменными лотками, где, помимо акараже и часто сопутствующих ему сухих креветок и ватапа, выставлены и другие «блюда для божества»: абара[111], леле[112], кейжада[113], темная или светлая кокада, «студенческий пирог»[114]. Лотки у многих торговок выглядят весьма изысканно: стенки сделаны из стекла, и дорогие алюминиевые кастрюли соседствуют с деревянными ложками.

Акараже, главное лакомство торговок, тесно связано с ритуалами кандомбле. Слово «акараже», пришедшее из языка йоруба, состоит из двух элементов: «акара» — «огненный шар» и «же» — «есть», то есть «акараже» означает «съесть огненный шар». Историю происхождения этого блюда мы находим в мифе об отношениях божества Шанго[115] со своими супругами Ошун и Янсан[116]. Таким образом, пирожок акараже является воплощением даров, приносимых этим божествам.

Баиянка. Фото из книги «Старый Рио глазами художника Марка Ферреза», 1989, издательство «Ex Libris»

Баиянки, несмотря на то, что продают акараже всем желающим, по-прежнему считают это блюдо священным. Для них блюдо из белой фасоли, жаренной в масле пальмы денде, неразрывно связано с ритуалами кандомбле. Рецепт акараже, хотя и не держится в секрете, не может быть изменен, а само приготовление его дозволено только жрицам того или иного

божества-ориша.

«Может сложиться впечатление, что мы уделяем больше внимания самому блюду акараже, а не женщинам, которые его готовят и продают. Однако этому есть объяснение: в данном культурном контексте акараже является основным элементом. Профессия, которой занимаются эти женщины, не имела бы такого значения, если бы акараже было просто одним из традиционных блюд», — утверждает Роке Ларайа, антрополог, сотрудник университета города Бразилиа и член Консультативного совета Института национального исторического и художественного наследия, в своем отзыве на предложение официально признать деятельность торговок акараже профессией. Атрибутирование данной профессии было осуществлено при поддержке Национального института фольклора и народной культуры.

Антропологи Раул Лоди и Элизабет де Кастру-Мендонса провели исследование, включающее интервью, библиографические сведения, аудиовизуальные материалы, а также информацию, собранную благодаря посещению наиболее известных районов города Сальвадор, где баиянки продают свою снедь — это такие районы, как Бонфин, Пелоуринью, Барра, Ондина, Рио-Вермелью и Пиатан.

Все больше проблем темнокожим торговкам создают бары, супермаркеты и рестораны, где акараже подается как своего рода фастфуд. Подобная практика противоречит первоначальному культурному контексту, в который исторически вписано это блюдо, и его продажа под видом «хлебцев Иисуса» адептами евангелистских сект, которые носят на своих лотках Библию, вызывает немало споров.

«Если ваша религия противоречит культу кандомбле, то зачем вам нужно продавать акараже, а не какое-нибудь другое лакомство?» — спрашивает дона Дика, стоя перед своим лотком на площади Кинкас-Берру-Д'Агуа в Пелоуринью, подчеркивая тем самым, что акараже для большинства торговок, жриц божества-ориша, немыслим без кандомбле. Подобный культурный контекст необходим еще и для того, чтобы товары на лотке у торговки не слились для покупателя в одну сплошную массу, тем более, что конкуренция высока. Сальвадор привлекает все больше туристов как город, ассоциирующийся со всем африканским в Бразилии, в результате чего негритянская культура неизбежно коммерциализируется.

Если иная, кроме своей собственной, религиозная трактовка акараже для темнокожих торговок неприемлема, то прочие перемены вполне приветствуются. «Раньше было трудно, нам

приходилось лущить фасоль и толочь ее на камне. Теперь намного легче, у девочек есть электрическая мельница, а то и блендер». Это слова Арлинды Пинту Нери, она торговала со своего лотка более 50 лет, а профессию унаследовала еще от матери.

Дона Арлинда — член Ассоциации торговцев акараже и мингау, которая существует в штате Байя уже 14 лет и объединяет две тысячи человек, торгующих с лотка традиционными блюдами: кашей мингау, памоньей и кускузом. Работа ассоциации направлена на то, чтобы деятельность торговок была более профессиональной и чтобы продукция была надлежащего качества. Ассоциация сотрудничает с со Службой поддержки малому бизнесу, члены ее члены могут посещать кулинарные курсы, получать сведения о гигиенических нормах и научиться грамотно управлять своими доходами.

Церемония официального признания профессии «Торговка акараже» культурным достоянием Бразилии. Фото: Каролина Канторину

Торговая с лотка вчера и сегодня

Торговля акараже возникла еще в эпоху рабства, когда так называемые «доходные» рабыни выходили на улицу в интересах своих господ (нередко обедневших мелких землевладельцев) и занимались различной деятельностью, в том числе продавали лакомства с лотка. Еще в Африке среди женщин было принято продавать снедь прохожим, это давало им определенную экономическую независимость от мужа, и нередко их доход был самым крупным в семье.

Торговля на улицах бразильских городов позволила чернокожим рабыням не только исполнять приказание своих господ: очень часто их собственные семьи кормились с этого дохода; торговки были важным связующим звеном между общинами рабов, живших в городе, и сыграли немалую роль в создании религиозных братств культа кандомбле. Многие жрицы божеств-ориша начали уличную торговлю, чтобы исполнить взятые на себя религиозные обязательства, которые периодически менялись.

Фото: Аннелуизе Шмеил

Свобода передвижения привела к тому, что в негритянках с лотком городские власти стали видеть опасность, против них издавались распоряжения и ограничения в деятельности.

Торговля акараже и после отмены рабства оставалась для многих темнокожих женщин важным подспорьем. За

сегодняшними торговками в Байе стоят целые семьи, полностью зависящие от их успешной деятельности: 70 % женщин, входящих в ассоциацию, являются, с экономической точки зрения, главой семьи. Ежедневная жизнь их состоит в покупке необходимых для приготовления акараже продуктов, работа эта рутинная и тяжелая. Им приходится рано вставать и идти на рынок, чтобы найти там качественный товар по разумной цене. Цены на креветки и на пальмовое масло обычно нестабильны. Нередко возникает необходимость приобретения нового лотка; многие женщины оставляют свой лоток там же, где и торгуют, то есть прямо на пляже.

Фото: Аннелуизе Шмеил

«Иногда мы чувствуем себя никому не нужными сиротами, стоим у своего лотка в одиночку от зари до зари и на жаре, и на холоде; бывает, подвергаемся нападениям. Но мы негритянки, и нам не привыкать. То, что не удается продать сегодня, продадим завтра. Мы символ стойкости нашей расы еще со времен рабства», — считает Мария Леда Маркес, президент ассоциации. Именно она при поддержке членов братства кандомбле «Аше Опо Афонжа» и Центра изучения афро-восточных культур при Федеральном университете штата Байя подала заявку об официальной регистрации своей профессии.

Каролина Канторину

Антрополог, сотрудник Лаборатории социальной журналистики при университете г. Кампинаса

Статья была опубликована в интернет-журнале «Patrimônio» (ISSN: 1809–3965)

Интервью
Мариана (Маинья) и Клеуза Оливейра, торговки акараже

Мариана Оливейра, более известная как «баиянка с телебашни», — одна из самых известных женщин в городе Бразилиа. «Палатка Маиньи» (а именно так называется ее крохотное предприятие) вот уже около сорока лет пользуется неизменным успехом у бразильских и зарубежных туристов, приезжающих в столицу. Вследствие своей популярности дона Мариана и ее дочь дона Клеуза часто получают заказы от официальных властей на изготовление знаменитых акараже для публичных мероприятий. В интервью, данном доной Клеузой нашему альманаху, она рассказывает об особенностях своей профессии, которая недавно была официально признана нематериальным историческим достоянием страны.

Вопрос. Вы знаете, что означает слово «акараже»?

Ответ. Оно пришло из Африки. «Акара» значит «огненный шар»; «же» значит «есть».

Вопрос. Готовить акараже могут только жрецы?

Ответ. Да. Жрецы делают акараже для подношения божеству. Во время ритуала мы преподносим его богине Янсан. Желательно, чтобы это была какая-нибудь из жриц богини.

Вопрос. А каким ритуалом это сопровождается в кандомбле?

Ответ. Это пища Янсан. Мы делаем шарики и преподносим ей. Когда-то, как рассказывают — но это было еще до меня и даже до моей мамы, во времена моей бабки — приходили африканки и приносили дары. Вы знаете, что они поклонялись культу кандомбле.

Они могли рассчитывать на милость божества, только если молились, танцевали для него и подносили ему акараже. Некоторые преподносили сырые шарики. Это зависит от того, что требует божество. Другие подносили жареные шарики, но простые, без начинки. Все это приносят к тому месту, где растет бамбук. Это для Янсан. Но это не работа! А еще мы продаем акараже, но это уже работа. Но всегда перед работой надо испросить милости у Янсан. Я с детства слышала рассказы о том,

что раньше хозяйки плохо относились к своим чернокожим рабыням. Наши женщины делали акараже для себя и отдавали немного Янсан, чтобы та наказала белую сеньору. Вера ведь может горы свернуть! Вот они и верили, что хозяйка с станет добрее, станет хорошей и ласковой. Янсан — повелительница ветра, это святая Барбара. Вот ей и приносили. Это все равно, что верить в св. Антония. Что можно отдать св. Антонию? Хлебец. Я отдаю хлебец ребенку, а св. Антоний даст мне милостей. Негритянки, которых привезли сюда, отдавали жареные шарики Янсан, чтобы та смягчила их хозяйку. Это делалось не во зло, а ради добра, чтобы хозяйка не мучила их так сильно. И вот они, голодные, молились, потом жарили и ели. Наша история такая красивая!

Фото: Аннелуизе Шмеил

Вопрос. Акараже, которое делают для кандомбле, отличается от того, что продается на лотках?

Ответ. Зависит от того, что потребует божество. Одним нужно преподносить холодные шарики, для других годятся только сырые. Янсан любит жареные, но совсем маленькие, без начинки.

Вопрос. А какие есть секреты, чтобы приготовить настоящий акараже?

Ответ. Ну, на то они и секреты, (смеется)

Вопрос. Как подают акараже?

Ответ. Когда я была маленькая, моя мама скатывала фасолевый шарик, жарила три креветки, нарезала и добавляла перец и ватапа. Больше ничего! Теперь все по-другому. Поскольку многие не едят креветки, наши женщины готовят все отдельно: и ватапа, и креветки, и салат. В Сальвадоре многие торговки уже добавляют каруру — это еще одно блюдо для божества, но оно не имеет ничего общего с акараже. Это для туристов, пусть привыкают к вкусу каруру.

Вопрос. Акараже и способ его приготовления считаются культурным достоянием страны…

Ответ. И слава богу! Ну, и не без нас, конечно, обошлось, потому что, если бы мы не старались… Многие производители делают фасолевую муку и отправляют на экспорт. Но на упаковке изображена женщина-негритянка, это значит, что мука приготовлена как надо. Это делается по требованию нашей ассоциации в Сальвадоре, потому что это наш способ, и мы запатентовали его. А то будет так же, как случилось с асаи, его японцы запатентовали. А мы, получается, ни при чем! Приехали в Бразилию, купили асаи, взяли патент, и это уже их продукт! Мы очень гордимся, что акараже остался у нас!

Вопрос. Почему нельзя изменить рецепт акараже?

Ответ. А ничего не выйдет. Прежде всего, потому, что эта пища священная. Кроме того, если что-то изменить, то милостей уже не будет, а будет плохо. Ну, вот, например, тут была реклама, против которой мы все выступали. Реклама фабрики мясных продуктов. У них там в акараже кладут колбасу. Так нельзя! Акараже — это наша религия, это мы сами, никто не даст изменить рецепт.

Вопрос. Насколько значима регламентация вашей деятельности, как это происходит, например, в Сальвадоре?

Ответ. Для нас это очень важно. Нас довольно много. Хотя люди и говорят, что баиянцы ленивые, не любят рано вставать, не любят вкалывать. На самом деле, у негритянок из Баии жизнь трудная. Встают они рано. Одни отправляются стирать одежду к лагуне Абаете, другие идут работать по найму, помогать по хозяйству. Среди нас много отличных поварих, у нас тысячи традиционных блюд, так что, если есть хотя бы один перчик, немного пальмового масла и рыбной ухи, мы приготовим кучу самых разных кушаний. Так что, эта инициатива нам по душе. Акараже — это наше блюдо, мы его придумали, и мы его делаем.

В других районах Бразилии порядка в этом вопросе нет. Какие-то люди уверяют, что они баиянцы и продают акараже, приготовленное непонятно как. Я не понимаю, почему за ними не следят. Акараже продают уже на каждом шагу. Раньше, глядя на акараже, многие говорили: «Я этого в рот не возьму!». А теперь вся Бразилия ест акараже.

Вопрос. Как узнать торговку акараже по ее одежде?

Ответ. У нас есть униформа. Для нас это очень важно. Одним нравятся пестрые ткани, другим белые. Поскольку типичная баиянка, как правило, чернокожая, то ей очень к лицу совершенно белый наряд. Ну, и конечно, наши бусы, посвященные божеству. Многие их носят, а про божество ничего не знают. Так нельзя! Это ведь не просто украшение. Некоторые еще кладут листок руты на голову, чтобы уберечься от сглаза. Люди думают, что это от головной боли, но, на самом деле, это от сглаза.

Вопрос. Чем еще торгуют баиянки, кроме акараже?

Ответ. Да много чем. Мы продаем абара, ватапа, кускуз, кокаду. Кокада обязательно есть на каждом лотке. Даже если отмечается какое-нибудь событие и кокаду обычно не берут, потому что есть другие сладости, я все равно приношу штук тридцать, и если клиент клюнет, то уж платит обязательно, (смеется) Наш лоток без кокады это не лоток!

Вопрос. Как вы относитесь к тому, что акараже продают в барах и супермаркетах? Это полезная или вредная конкуренция?

Ответ. Нам это совсем не мешает. Для нас это — реклама нашего товара, и это здорово! Это как шурраску, которое можно купить на каждом углу. Но настоящее акараже это то, которое при вас приготовила чернокожая баиянка.

Вопрос. Технические новинки, такие как блендер, помогают вам в приготовлении акараже?

Ответ. Нет, мы этим почти не пользуемся. Только чтобы размельчить маниоку и сделать основу. А все остальное делаем вручную. Нельзя нарушать традиции. Иногда, чтобы сделать тесто, девочки используют блендер. Но когда начинаешь размешивать тесто, нельзя сразу браться за другое. Если начал, надо мешать до конца.

Вопрос. А как реагируют иностранцы, когда пробуют акараже?

Ответ. Ох! Да они в восторг приходят! Бывает, подъезжает автобус, привозит туристов. Они выходят и начинают так недоверчиво смотреть. Боятся животы свои испортить. А потом просят один на пробу и мычат от удовольствия, как Ана Мария Брага. А потом уже и все остальные берут.

Вопрос. А какие они обычно берут? Горячие, с перцем?

Ответ. Нет, боятся. Только индонезийцы или африканцы берут с перцем. Вот эти берут без начинки, но с перцем. И говорят обычно «Багаду, багаду». Понятия не имею, что такое «багаду». Но перца я им кладу много (смеется).

Вопрос. А вы не могли бы нам дать рецепт акараже?

Ответ. Ну, насколько это возможно. Вкус акараже ведь очень зависит от того, кто его делает. Покупаете фасоль. Лучше купить побольше, килограмма два. Постучите по ней и оставьте замачивать, чтобы снялась кожица. Потом мнете ее и кладете приправу: соль и лук. Только репчатый лук, не зеленый! Кладете соль и лук и все это сбиваете. Надо долго сбивать. В этом весь секрет! Потом делаете из массы шарик и жарите в пальмовом масле, чтобы он темный стал. В обычном масле он так не поджарится.

Интервью
Алекс Атала

Неутомимый выдумщик, Алекс Атала известен в Бразилии и за рубежом как человек, пытающийся раскрыть все секреты национальной бразильской кухни и использующий при этом как классические ее основы, так и новые кулинарные решения. Карьера Атала началась, когда ему было 19 лет, в Бельгии, затем он изучал кулинарное дело во Франции и в Италии. В 1994 г. он вернулся в Сан-Паулу, а в конце 1999-го открыл ресторан D.O.M., который дважды, в 2006 и 2007 годах был назван журналом *Restaurant Magazine* одним из 50 лучших в мире. Помимо собственно поварской практики, Атала занимается изучением бразильской кухни, он автор ряда статей, в которых уделяет большое внимание роли традиционных бразильских продуктов в рецептуре блюд, отвечающих самым высоким стандартам. В интервью, данном нашему альманаху, он высказывает, с позиций шеф-повара, свое понимание новых тенденций в современной бразильской кухне.

Вопрос. Бразилия — большая страна и в культурном отношении очень неоднородна. Можно ли говорить в этой связи, что в Бразилии есть своя собственная, особая, кухня?

Ответ. На мой взгляд, в нашей культуре необходимо различать региональные компоненты, типичные и фольклорные. Пожалуй, самым характерным бразильским блюдом, с общепринятой точки зрения, будет фейжоада, возникшая из взаимодействия негритянской и индейской кулинарных традиций; это самое распространенное блюдо, пользующееся всенародной популярностью. Думаю, что фейжоада и кайпиринья

— это фольклорная составляющая бразильской кухни.

В то же время есть типичные блюда и типичная кухня. Влияние португальской кулинарной традиции заметно и в Минас-Жерайс и в Флорианополисе, где кухня напоминает азорскую. Влияние африканской кухни больше всего чувствуется на северо-востоке. В Амазонии же кухни сохранила исконные индейские черты. Я имею в виду не только штат Амазонию, но и весь район, с его разнообразием микроклиматов и почв.

Так что, повторяю, необходимо отличать фольклорное, типичное и региональное в нашей кулинарии. Слитые воедино, они и создают богатство и разнообразие нашей кухни.

Вопрос. Общие черты для всей бразильской кухни ограничиваются только сочетанием фасоли с рисом?

Ответ. Да, фасоль с рисом, наверное, самое популярное сочетание. Ну, еще, пожалуй, и маниока, этот становой хребет нашей кухни, ее вы найдете везде — от деревенской хижины до банкетного зала. Однако эти продукты всего лишь основа, вся кулинария ими не исчерпывается.

Ресторан Д.О.Т.

Вопрос. В наше время жители больших городов часто ходят в рестораны, где еда продается на вес; там можно взять и фасоль с рисом, суши, шурраску, изделия из муки и т. п. Как это характеризует бразильскую кухню?

Ответ. На мой взгляд, это вообще характерно для нашей страны. Культура Бразилии — это лоскутное одеяло, и каждый

лоскуток на своем месте и оценен по достоинству.

Вопрос. Если, по известному выражению, «мы то, что мы едим», значит ли это, единство бразильской кухни вытекает из осознания единства, объединяющего всех бразильцев независимо от имеющихся внешних отличий?

Ответ. Давайте порассуждаем. Изучение кулинарной традиции — это неотъемлемая часть любых гуманитарных исследований. Следовательно, мы, безусловно, есть то, что мы едим. Для меня это очевидно. Я абсолютно согласен с этим утверждением, и это еще один аргумент в пользу того, о чем я говорю: у Бразилии есть особая сила, она открыта любым культурным влияниям, но при этом не теряет своего лица. Наша культура — это своеобразная призма.

Вопрос. Несмотря на пестроту разных культур, характерную для Бразилии, наше повседневное меню выглядит достаточно однотипно. Означает ли это, что в основе нашей кухни заложен принцип ассимиляции? Почему в таком случае вы написали книгу, где уделили особое внимание кулинарной традиции Амазонии, с ее рецептами и особыми ингредиентами?

Ответ. В известной мере, да. Нельзя не согласиться с тем, что Бразилия как бы переваривает в себе самые разные культуры, которые сюда привносятся. Здесь работает механизм адаптации иной культуры к местным условиям. И это — основа главного кулинарного потенциала Бразилии в мировом масштабе.

Вопрос. Вы считаете, что существует общебразильская кухня, открытая для иных культурных влияний, но не теряющая своей самобытности. Почему в таком случае вы написали книгу, где уделили особое внимание кулинарной традиции Амазонии, с ее рецептами и особыми ингредиентами?

Ответ. Когда европейцы впервые оказались в тех краях, им пришлось «тропикализировать» свои кулинарные рецепты. Бразилия оказалась для них властным, но совершенно новым миром. Так наша культура впитывает и подминает под себя любую другую. Я же просто написал книгу об одной из сторон подлинной бразильской кухни.

Так, например, фасоль с рисом это одно из типичных блюд молодой колониальной культуры. И хотя пища — это одна из основных жизненных потребностей и человек начал есть до того, как возникла цивилизация, нашей кухне всего каких-нибудь 200

лет. Поскольку Бразилия страна молодая, формировавшаяся под влиянием разных культур, то постепенно традиционная индейская кухня отступает на второй план, особенно когда речь идет не просто о приеме пищи, а о статусном мероприятии.

Я, например, не считаю, что трюфель важнее для кулинарии, чем яйцо. Я вообще сторонник национальной традиционной кухни, у нас, здесь, это кухня индейцев кайпира. Франция, Италия, Испания и Япония достигли таких высот в кулинарном деле потому, что всегда гордились своей местной, исторически сложившейся гастрономией.

Во Франции шеф-повар потому так ценится, что он готовит французские блюда для французов, которые и так их всю жизнь едят. Качество его блюд напрямую зависит от его профессионализма. В Японии по той же причини в большом почете «сушимены». Так что, на мой взгляд, хороший бразильский повар должен отличаться умением хорошо готовить традиционные блюда.

Разница между хорошим рестораном, очень хорошим и великолепным заключается только в разнообразии ассортимента. У нас, в Бразилии, не очень распространены трюфели, икра, грибы и сложные соусы, но, уверяю вас, любой бразилец эксперт в таком блюде, как фасоль с рисом.

Десерт из жабутикабы. Ресторан Д.О.Т.

Вопрос. Почему, отправляясь в ресторан, мы оказываемся ближе к европейскому побережью Атлантики или к Тихому океану, нежели к бразильской глубинке? Почему у нас

намного проще найти мексиканские, японские, китайские, египетские или даже яванские блюда, чем, например, амазонские?

Ответ. Мне кажется, что молодое общество склонно к экспериментам, а из экспериментов рождаются привычки. И такая особенность Бразилии как культурная пестрота играет здесь не последнюю роль. Только представьте, что всего 20–30 лет тому назад японские блюда вызывали отвращение, а сегодня большинство детей 8–10 лет предпочтут сходить в суши-бар, а не в Макдоналдс.

Это говорит о том, что вкус можно развить. Если с раннего детства перед нами открывается такое разнообразие, то восприимчивость наших кулинарных вкусов будет очень широкой. Так что, мы оказались в очень выгодном положении — мы богаты и продуктами и разнообразными кулинарными традициями.

Открытость к тенденциям мировой кухни — это следствие того, что мы молодая и чувствительная к влияниям извне культура.

Вопрос. А вам не кажется, что, напротив, это свидетельствует о том, что наша кухня утратила свои исторические и национальные корни?

Ответ. Хотя региональная кухня несколько утратила свой блеск, думаю, что этот процесс носит циклический характер. В последнее время возникло движение, к которому я не принадлежу. Его возглавляют такие люди, как Паулу Мартинс (г. Белен) и Сезар Сантус (г. Олинда). Это профессионалы общенационального уровня, и они стремятся возродить нашу региональную кухню во всей ее полноте. По-моему, такой поворот к истокам говорит о том, что наша культура становится все более зрелой.

Паулу и Сезар, в отличие от меня, не работают в области «высокой» кухни, они разрабатывают и пропагандируют региональную кухню и ее традиции, и это здорово. Самое главное — это поднять престиж бразильской кулинарии.

Вопрос. В этой связи, возможно, на ваш взгляд, дать точную характеристику той или иной региональной кухни?

Ответ. Тут много взаимных влияний… Минас-Жерайс, Сан-Паулу и Рио-де-Жанейро объединяет общая, еще португальская традиция. Иногда здесь можно услышать абсурдные споры о том, в чем заключается, например, разница между туту, как его делают в Сан-Паулу и в Минасе. Эти споры не имеют большого значения,

если учесть, что исходные продукты, в общем, одинаковы.

Наша цивилизация мало зависит от географических особенностей, в большей степени она зависит от преобладающего типа растительности. И тут важно, идет ли речь о лесах атлантического побережья, о растительности нагорья или об экваториальной сельве.

В Амазонии любят спорить о качестве приправы тукупи в Манаусе и в Белене и о качестве асаи в кулинарии этих городов. Кое-кто пытается выяснить, откуда каштаны: из штата Пара или из штата Акре. Я считаю, что эти разговоры беспредметны, споря о том, какой регион лучше, мы забываем, что чувство гражданской общности возникает тогда, когда совершается переход от индивидуального к коллективному.

Салат из кабачков. Ресторан Д.О.Т.

Вопрос. Региональная кухня подразумевает не только соответствующие блюда, но и необходимые ингредиенты. У вас не возникает проблем с их поставкой, учитывая, что производство сельскохозяйственной продукции становится все более унифицированным?

Ответ. В определенной степени это так, отрицать не могу. Нам, производителям сельскохозяйственной продукции и тем, кто имеет с ней дело, необходимо более чутко относиться к тому, что дает природа. У нас плохо умеют обрабатывать рыбу и овощи, собранные в черте города. Мы наносим большой урон нашей

более чем щедрой природе, необходимо обращаться с ней более нежно, а не заставлять ее страдать, как это делают производители сельскохозяйственной и рыбной продукции, отнимающие у земли необходимое нам.

Мое отношение к природе — это одна из ярких сторон моего характера, у нас это семейное. Но таких людей много. Если мы возьмем образцы блюд высокой кухни, то увидим, насколько сильна связь между ними и окружающим миром. А икра или трюфели? Мы разыскиваем их с тем же азартом, с каким отправляемся ловить осетров ради их икры. Просто невероятно, насколько самая высокоразвитая и сложная кулинария так тесно связана с дикой природой.

На мой взгляд, кулинария может служить не только средством сохранения окружающей среды, но и прекрасной альтернативой пополнения ресурсов в интересах тех, кто живет, например, в прибрежной зоне. Мы обязаны ценить наши девственные леса. Они куда важнее живые, чем вырубленные.

Вопрос. Возвращаясь в вопросу о традиционной кухне, по данным статистики, потребление фасоли с рисом постепенно снижается. Как вы к этому относитесь?

Ответ. Большинство населения Бразилии проживает в городах. Массовое производство продуктов питания, индустриализация этой сферы значительно облегчают ежедневный быт, но в то же время наносят удар по провинциальной культуре, в частности, по традиционной кухне сертана или других относительно закрытых районов. В этой связи фастфуд, распространенный только в крупных городах, менее опасен, чем массовое производство продуктов питания. Ведь в бедные регионы поступает именно эта продукция — всевозможные сосиски, консервы и т. п.

У меня есть мечта. Не проект, а именно мечта — улучшить базовую потребительскую корзину, даже не столько сами продукты, сколько упаковку. Ведь для индейцев и всех, кто живет в традиционной для себе среде, упаковка для фруктов — это кожура, для рыбы — чешуя, для животных — шкура. Эти вещи они выбрасывают обратно, в лес или в реку. И это действие — неотъемлемая часть их бытовой культуры.

Но сейчас основные продукты запечатывают в пластик или в алюминиевые банки, поэтому очень странно, находясь в самых удаленных уголках Амазонии, натыкаться на эти предметы. Такое агрессивное «городское» отношение к природе показывает непонимание глубины этой проблемы. Так что необходимо пересмотреть не только содержимое базовой потребительской

корзины, но и упаковку товаров, в нее входящих, с учетом особенностей того или иного региона страны.

Вопрос. Вы уже говорили об иностранном влиянии на бразильскую кухню. А наша страна оказывает влияние на мировую кулинарию?

Ответ. Наше главное влияние в том, что мы бразильцы. На мой взгляд, существует большая разница между шеф-поварами из Бразилии и из Эквадора, Венесуэлы, Габона или Восточного Тимора. У нас есть своя харизма, частичка того положительного образа, который ассоциируется с нашей страной.

Второй компонент — это разнообразие наших фруктов, которые не могут не привлекать внимания. Когда мы работаем за границей и пускаем в ход наше бразильское происхождение и наши продукты, показывая тем самым, что Бразилия тропическая страна с богатой вкусовой палитрой, мы словно приоткрываем особый мир, где наша тапиока, наша мука, приправы, овощи, разнообразная рыба и мясо имеют особый вкус и силу.

Я на собственном опыте убедился, что ничто так не «пьянит» бразильского шеф-повара за границей, как использование приправы тукупи, ничем не уступающей по вкусу индийскому карри. Тукупи — настоящая визитная карточка нашей кухни, это не только приправа, но и консервант, его вкус насыщен, а применение разнообразно.

Вопрос. В своих истоках наша кухня похожа на остальные или стоит особняком?

Ответ. Она очень своеобразна. Продукты, схожие с нашими, вполне можно найти и в других тропических странах: на Карибах есть маниока и наша фасоль, в Таиланде есть кокосовое молоко, кинза (кориандр), наш перец. Но, несмотря на похожие ингредиенты, мы готовим наши блюда не так, как в других странах с тропическим климатом.

Вопрос. Почему Бразилия пока не стала лидером мировой гастрономии?

Ответ. Думаю, что это проблема всех молодых стран. Для этого нам недостаточно иметь просто хорошую кухню. Во Франции или в Италии, которые являются мировыми лидерами, за качество блюд отвечает не только шеф-повар, там проводятся специальные исследования и много чего еще. Но этот процесс в Бразилии уже начался.

Вопрос. Почему в Бразилии так высоко ценят высокую

кухню, особенно французскую?

Ответ. Ну, во-первых, потому что Бразилия в прошлом колониальная страна, так что это естественно. А во-вторых, тот факт, что кухня для французов занимает чуть ли не главное место в жизни, заставляет французских шеф-поваров работать на высочайшем уровне. В результате наши повара, особенно молодое поколение, уделяют иностранной кухне больше внимания, чем своей собственной. Но эта ситуация, думаю, изменится. Наша кулинария сейчас на переходном этапе. Так что в будущем нас ждут, я уверен, серьезные перемены.

Вопрос. Несмотря на огромную популярность французской кухни, ваш ресторан D.O.M., специализирующийся на сугубо бразильских блюдах, был назван журналом *Restaurant Magazine* в числе 50 лучших ресторанов мира. Каким вам видится дальнейшее развитие бразильской кухни?

Ответ. Кулинарное искусство заключается в том, чтобы положить нужные ингредиенты в нужный момент. У нас, в Бразилии, такие продукты и кулинарные рецепты, что мы можем достичь в этом искусстве высот совершенства. При этом важно помнить, что высокая кухня не исчерпывается дорогими ингредиентами и сложными кулинарными манипуляциями.

Я приведу конкретный пример. Если вы поедете в Байю, то увидите там десять ларечков, торгующих рыбой на одном и том же пляже. Но в одном из них рыбу жарят лучше, чем в других. Это происходит потому, что на каждом этапе все его действия были абсолютно правильными. Хозяин этого ларька, видимо, рано встал, правильно вычистил рыбу и дал ей отлежаться в холодильнике. Затем подогрел масло до нужной температуры, хорошенько приправил рыбу и жарил ее столько, сколько полагается. Потом положил гарнир из хороших продуктов, и уже другой человек забрал это блюдо с кухни и поставил перед клиентом. Короче говоря, ни одно блюдо не начинается и не заканчивается только на кухне.

Оно начинается с выбора продуктов и заканчивается пустой тарелкой и довольным клиентом.

Таково мое понимание кулинарии. Она включает в себя сложный процесс, состоящий из разных этапов, кое-какие нам не мешало бы доработать.

Вопрос. Настоящий шеф-повар обязательно должен уметь хорошо готовить сам?

Ответ. Безусловно! Ведь преподаватель медицинского

факультета, профессор медицины, сначала учится в университете, затем как минимум 4 года работает в клинике. Затем, если он занимается научной работой и, самое главное, лечит больных, он защищает диссертацию и становится преподавателем. В кулинарном деле принцип тот же: теоретические знания очень важны, но закрепляются они только на практике.

В этом отношении нам есть чему поучиться у итальянцев. Итальянская «мама» готовит очень вкусно, но когда за дело берется итальянская «бабушка», то вся семья готова упасть на колени. У итальянцев ведь вся кухня домашняя. «Мама» готовит хорошо, потому что делает это каждый день, «бабушка» же готовит лучше всех, потому что делает это всю свою жизнь. Итальянская кухня — это богатое наследство. Наши традиционные рецепты очень хороши, но нам не хватает страсти на кухне, в выборе продуктов, в готовке, в сервировке, короче во всем, из чего состоит хороший стол.

Вопрос. Ваша любовь к кулинарии и к высокой кухне как-то связана с вашим личным жизненным опытом?

Ответ. В юности я был панком. Чтобы на что-то жить, я взялся за мытье посуды. Так, я научился мыть кастрюлю, чтобы потом научиться готовить, и так далее. Это был период ученичества. Я не родился шеф-поваром по имени Алекс Атала, и тем, кто я есть, стал не за один день. Вследствие необходимости я взялся за простую работу и постепенно влюбился в кулинарное дело.

Позже, когда я вернулся на родину, я не захотел стать еще одним бразильским поваром, помешанным на французской, итальянской или бельгийской кухне. Я хотел стать настоящим бразильским поваром, потому что всегда верил в мою страну и ее культуру, а еще в ее великолепные блюда, которые знаю с детства и которые не хуже тех, что я научился готовить за границей. Мое прошлое, мой опыт мне очень пригодились в моей сегодняшней работе.

Вопрос. Хорошая кухня может быть доступна всем?

Ответ. Пример, который я приводил с жареной рыбой в Байе, универсален. Возьмите, например, рынок «Вер-у-Пезу» и продающийся там асаи, в Сан-Паулу это будут пирожные, в Рио-де-Жанейро — закуска в барах, в штате Сара — вяленое мясо или карангежада, в Байе — мокека.

Одним словом, наша традиционная кухня известна не потому, что в ней есть своя прелесть, а потому, что это вкусно. На ее основе вполне можно выстроить кухню мирового уровня. Ведь, в конце концов, такие французские деликатесы как *croque*

monsieur, crepe suzette или итальянский *penne arrabiata* это «двоюродные братья» обычных повседневных блюд.

Рикарду Луис де Соуза
Кайпиринья, или Кашаса, лимон и сахар:
краткая история одной смеси

Кашаса, лимон и сахар. Чтобы рассказать историю кайпириньи, надо начать с истории, связывающей эти три компонента. Смесь эта настолько удачна, что рецепт ее давно неизменен, и поклонников ее не счесть. Начнем с того, что вернемся в прошлое и бегло вспомним историю происхождения кашасы и сахара.

Откуда они взялись? Сахарный тростник впервые стали использовать в Юго-Восточной Азии, оттуда он пустился в дальний путь и в конце концов оказался в Индии, где за 500 лет до н. э. из него научились делать сахар. Из Индии сахар попал на Ближний Восток, где ради него были проложены специальные караванные пути. Оттуда он перебрался в Средиземноморье, где сахарный тростник, еще через тысячу лет, начали выращивать на Канарских островах в Атлантическом океане. Именно оттуда, с Канар, сахарный тростник был завезен в Бразилию, превратив северо-восток нашей страны в свою новую вотчину и став с XVII в. основным продуктом колониального экспорта.

Кашасу в первоначальном виде научились получать уже в первые десятилетия колониального периода в капитании Сан-Висенте, там, где теперь располагается штат Сан-Паулу. К концу XVI в. насчитывалось уже восемь сахарных заводов-энженью, занимавшихся производством этого продукта. Поначалу этот алкогольный напиток не имел коммерческой стоимости, рабы делали его тайком, для себя, поскольку их хозяевам не нравилось, что рабы его пьют. Но постепенно кашаса стала очень популярна и пришлась по вкусу всем, даже белым рабовладельцам. С этого момента она стала входить в число экспортируемых товаров, и была встречена португальскими колонистами в Африке с большим энтузиазмом.

Кайпиринья на основе кашасы. Рикарду Азоури/Пулсар Имаженьс

Другое название кашасы — пинга — возникло благодаря технологии: при длительном брожении пары алкоголя оседали на потолке барака в виде капель. Когда капля падала на плечи рабов, это вызывало жжение, отсюда еще одно название — агуарденте[117]. Впрочем, гипотеза эта сомнительна, поскольку еще в XI в. европейские алхимики называли жидкость,

полученную путем возгонки латинским словосочетанием *aqua ardens*.

Различие между собственными, бразильскими, напитками и завезенными из Европы возникло еще в колониальную эпоху. Словом багасейра[118] называли перегнанный напиток, привозимый из Португалии, тогда как словом кашаса называли то, что производилось в Рио-де-Жанейро или Минас-Жерайс. Словом кашасейру, которое позже стало синонимом слова алкоголик, в то время называли торговца этим напитком. «Кашаса» — сугубо бразильское название. Известный ученый Камара Каскуду не только говорил о бразильском происхождении этого слова, но и утверждал, что никогда не слышал его в Португалии. В испанском это слово обозначает водку из мелиссы.

Напиток быстро завоевывал сторонников по мере того, как страна заселялась колонистами. В Минас-Жерайс, в «стране золота, бриллиантов и холода» кашасу начали активно производить и потреблять. Наиболее горячие ее сторонники дошли до того, что провозгласили кашасу национальным напитком бразильцев и требовали ее употребления вместо привозного португальского вина, напитка «грабителей и оккупантов». Домингус Шавьер, один из лидеров движения за независимость, владел дистилляционным аппаратом; во время проводимых им собраний он угощал участников кашасой собственного приготовления. Чуть позже, во время революционных событий в Пернамбуку в 1817 г., их участники требовали признать кашасу национальным символом Бразилии в ответ на очередной запрет со стороны упрямых португальцев.

Постепенно кашаса добралась до портового города Парати, название которого стало с тех пор неразрывно ассоциироваться с этим алкогольным напитком. То ли кашаса способствовала развитию портовой торговли, то ли наоборот; как бы то ни было вблизи портовых построек возникло множество дистилляционных заводиков. Триумфальное шествие кашасы началось благодаря прокладке новой дороги, связывавшей штат Минас с побережьем. Кашаса потекла наверх, к плоскогорью Минас-Жерайс, где уже было немало своих дистилляционных заводов, занимавшихся перегонкой высококачественного продукта. Продукция вскоре распространилась по территории провинции Рио-де-Жанейро и дошла до района Кампус-дус-Гойтаказес, где традиционно производили сахар. Значение кашасы для местного населения было столь велико, что этот район в 1660 г. стал центром «Кашасового мятежа», когда взбунтовавшиеся жители захватили власть в Рио-де-Жанейро и удерживали ее в течение пяти месяцев, выступая против запрета на производство и продажу этого

крепкого напитка.

Кайпиринья. Рио конвеншн & Визиторс Бюро (Эмбратур)

Как правило, производство кашасы осуществлялось на небольших дистилляционных заводиках, и пили ее в основном представители низших слоев колониального общества. В Минас-Жерайс, например, массовое производство алкоголя было обусловлено высоким спросом со стороны золотодобывающих

общин; но была и еще одна причина: местные заводики не имели выхода на внешний рынок и были ориентированы исключительно на местное потребление.

После провозглашения независимости в Минас-Жерайс было налажено непрерывное производство, благодаря которому до сих пор этот штат считается поставщиком кашасы наивысшего качества. Уже в XIX в. здесь располагалось множество заводов по производству алкоголя, на что неоднократно указывали путешественники, посетившие эти края. Ричард Бартон писал об одном из них в местечке Жаботикатубас, граф Кастельнау упоминал еще об одном в окрестностях города Жуис-де-Фора. Сент-Илер назвал кашасу нашей «национальной водкой».

Кашаса, как и табак, стала разменной монетой в рыботорговых операциях, вовлекая этот алкогольный товар в торговые сделки, выходившие за рамки домашнего потребления и вынуждая многих хозяев дистилляционных заводиков иметь дело не только с внутренними, но и с внешними покупателями.

Таким образом, в сфере сахарного производства сложилась двухуровневая система. Наверху ее располагались крупные заводы-энженью, ориентированные, главным образом, на производство сахара для внешнего рынка, и мелкие заводики, нередко действовавшие подпольно и не имевшие необходимого оборудования для производства очищенного сахара и, тем более, денег для его приобретения. Эти последние были поставщиками рападуры и кашасы, преимущественно для внутреннего рынка.

Вместе с тем, кашаса и вино были не единственными алкогольными напитками, распространенными в колониальной Бразилии. Широкое хождение имела алуа, напиток, получаемый путем брожения кукурузы, придуманный еще индейцами. Да и сама кашаса существовала в разных вариантах, таких как, например, кашимбу, или меладинья — кашаса, смешанная с медом.

Потребление алкогольных напитков считалось одним из лекарственных средств, применяемых в разных ситуациях. Например, утром или перед тяжелыми физическими нагрузками алкоголь принимали в качестве подкрепляющего организм средства.

С экономической точки зрения, кашаса считалась менее ценным продуктом, нежели сахар, поэтому почти всегда предназначалась для местных нужд; если же она вывозилась, то только в Африку и никогда не вторгалась в пределы ревнивого европейского рынка. Однако, несмотря на свое «плебейское» происхождение, кашаса не только закрепилась на внутрибразильском рынке, но и стала весьма популярной.

Что касается разного отношения бразильцев к кашасе и к вину в колониальный период, то во многом оно сохранилось и по сей день. Вино всегда было постоянным спутником торжественных мероприятий и праздников, сопровождаемых тостами и даже песнопениями. Это был напиток, традиционно ассоциируемый с высшими слоями общества, отмечающими какое-либо событие. Выражение «церковное вино», как связанное с торжественным обрядом литургии, вошло в поговорку. Кашаса же, напротив, оставалась напитком простолюдинов.

Выдержанная кашаса. Фото: Кристиан Кнеппер (Эмбратур)

С некоторых пор кашаса стала опасным конкурентом для португальских вин, что побудило метрополию наложить запрет на ее производство. Первое ограничение появилось в 1639 г., что свидетельствует о высокой популярности кашасы уже в то время. Однако никакие рестриктивные меры не дали, даже отдаленно, желаемого результата. Понимая бесполезность своих санкций,

Португалия пошла на уступки своему экономическому врагу и предпочла получать выгоду от продажи этого продукта, введя налоговые пошлины. К таковым относился налог на восстановление Лиссабона, разрушенного землетрясением 1755 года, и школьный налог, доходы от которого шли на оплату труда португальских педагогов, прибывших в Минас-Жерайс.

Со временем к кашасе стали относиться как к общеукрепляющему средству, необходимому, главным образом, рабам с их тяжелым физическим трудом, о чем официально сообщалось в донесениях чиновников. Кроме того, с самого начала на кашасу смотрели как на универсальное лекарство от гриппа и простуды, по укоренившейся в народном сознании привычке приписывать алкоголю, разумеется в разумных количествах, терапевтический эффект.

Собственно же кайпиринья появилась тогда, когда чернокожие рабы, этот вечный двигатель бразильской кулинарии, стали добавлять в кашасу фруктовый сок и лимон; ни то, ни другое белая элита не признавала пригодным в пищу. Предшественником кайпириньи была кашаса с лимонным соком. Окончательно же напиток сложился, когда туда догадались добавить сахар и корочку зеленого лимона. Происхождение названия — «кайпиринья» — остается загадкой, поскольку не существует никаких исторических свидетельств, указывающих на связь этого напитка с индейцами кайпира, населявшими глубинные районы страны, преимущественно на территории современных штатов Минас-Жерайс и Сан-Паулу.

Также неизвестно, когда и как возникла традиция смешивать кашасу с фруктовым соком, поскольку кайпиринья — это лишь один из таких рецептов, хотя, конечно, самый известный и самый, скажем так, «бразильский». Есть и другие, с использованием кокоса, кешью, маракуйи, концентрированного молока и масла какао. У всех этих напитков были предшественники, такие как жинжибирра, которая приготовлялась на основе воды, сахара и нескольких капель лимонного сока. Такой напиток называли «пивом для бедных», до начала XIX в. его еще можно было найти на северо-востоке Бразилии. В Минас-Жерайс был популярен пунш из кашасы, забродившего апельсина и сахара.

Так что же такое кайпиринья? В соответствии с инструкцией № 4851 от 2003 г., кайпиринья это «типично бразильский напиток с содержанием алкоголя от 15 % до 36 % в объемном отношении, охлажденный до 20 °C, состоящий из кашасы, смешанной с лимоном и сахаром».

Будучи изобретением чернокожих рабов, кайпиринья со временем приобрела общенациональный статус. Некоторое время

назад Международная ассоциация барменов включила этот напиток в список семи самых распространенных коктейлей мира; кайпиринья пользуется большим спросом в Германии и в Соединенных Штатах, ее потребительские свойства оцениваются очень высоко.

На рынке алкогольных товаров Бразилия стремится занять подобающее ей место, в стране насчитывается около 30 тысяч производителей кашасы, которые владеют 5 тысячами торговых марок. Годовой объем производства составляет 1,3 миллиарда литров, из которых 900 миллионов производятся промышленным путем и 400 миллионов на мелких дистилляционных заводиках. На экспорт более чем в 70 стран мира идет почти 70 миллионов литров.

Вместе с тем, кайпиринья считается продуктом мелкотоварного домашнего производства, хотя промышленное производство также присутствует на рынке. Существующая традиция предписывает изготовление кайпириньи для собственных нужд или для друзей, точно так же, как бармен готовит индивидуальную порцию выпивки для каждого клиента. Кайпиринья ассоциируется с праздниками и особыми случаями, она не предназначена для ежедневного употребления, как кашаса. Приготовление кайпириньи — часть праздничного ритуала, хотя не все это могут. Готовить кайпиринью тоже надо уметь, в любой компании всегда есть свой специалист, который берет на себя эту обязанность. Среди алкогольных напитков кайпиринья считается самым слабым и потому широко доступным, что иногда приводит к курьезным ситуациям: поклонники кайпириньи далеко не всегда являются поклонниками кашасы, напитка куда более крепкого. Кайпиринья и другие коктейли на основе кашасы — неизменные спутники бразильских праздников, для того их и делают, для того и пьют.

Рикарду Луис де Соуза

Доктор истории Федерального университета Минас-Жерайс. Преподаватель Университетского центра Сете Лагоас. Автор книги «Национальное самосознание и современность в бразильской историографии: диалог между Силвиу Ромеру, Эуклидесом да Кунья, Камара Каскуду и Жилберту Фрейре» (Белу-Оризонте, Editora Autêntica, 2007) и десятков научных статей, среди которых статья «Кашаса, вино и пиво: от колониальных времен до XX века». Estudos Históricos, n. 33, Rio de Janeiro — FÇV, 2004

Фото: Бруну Миранда Зетола

Фото: Бруну Миранда Зеболи

Как приготовить традиционную кайпиринью

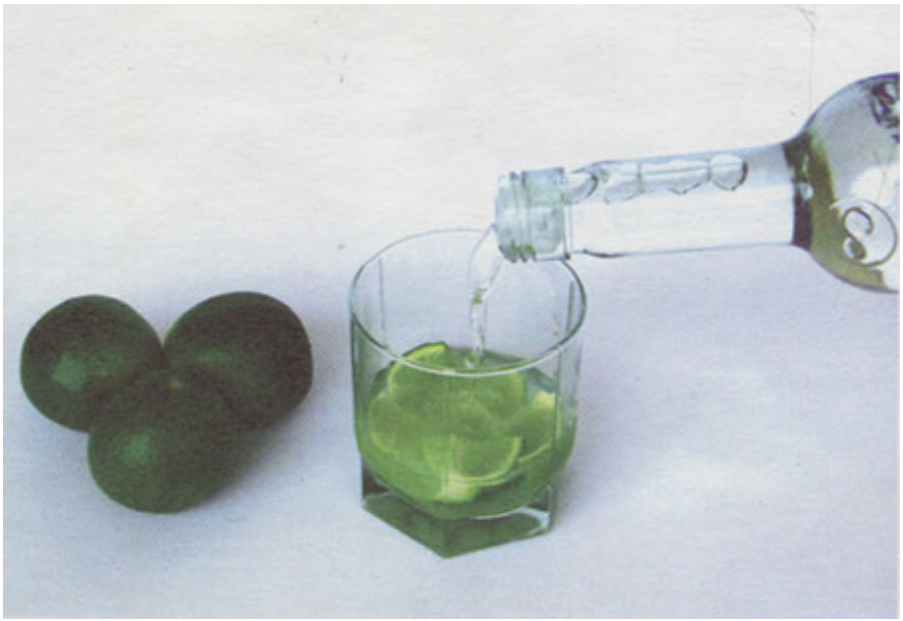
Кайпиринья, один из самых известных и любимых во всем мире напитков, имеет множество рецептов. В Бразилии, в соответствии с инструкцией № 4851, считается, что «кайпиринья — это типично бразильский напиток с содержанием алкоголя от 15 % до 36 % в объемном отношении, охлажденный до 20 °C, состоящий из кашасы, смешанной с лимоном и сахаром». Подобное определение допускает разные способы приготовления кайпириньи в зависимости от индивидуальных вкусов каждого. В то же время существуют общие стандарты приготовления кайпириньи, которых придерживаются все составители рецептов. К ним относится использование льда в кубиках, а не в раздробленном виде, поскольку молотый лед быстро тает и придает напитку водянистый привкус, а также использование широкого и невысокого стакана, чтобы легче было давить кусочки лимона. Наш альманах предлагает вам один из наиболее распространенных в Бразилии рецептов приготовления кайпириньи.

1. Разрежьте лимон на кусочки среднего размера. Половинки одного лимона достаточно для приготовления одной кайпириньи.

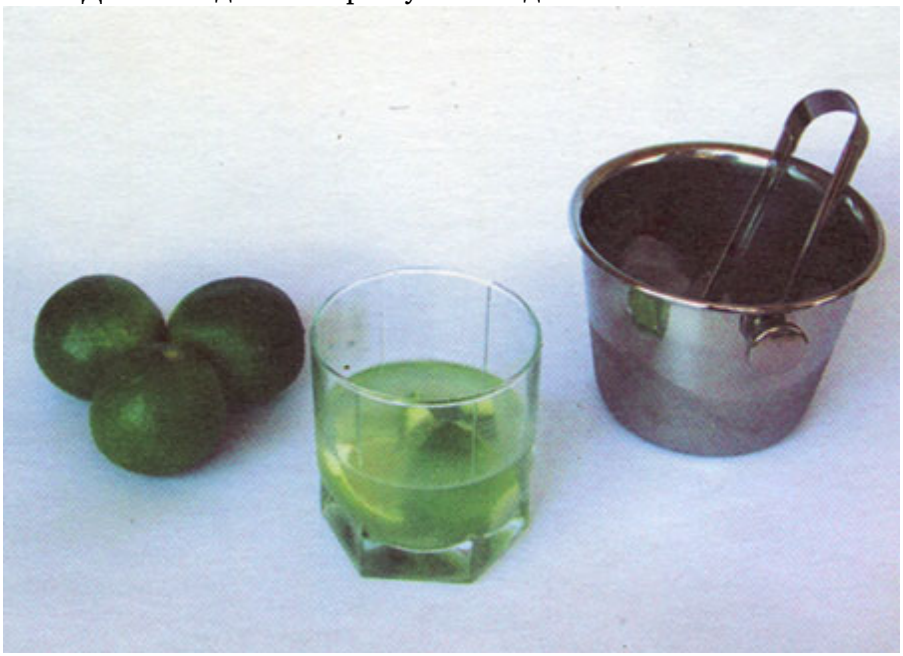
2. Положите кусочки лимона в стакан и добавьте две или три столовые ложки сахара.

3. Используйте деревянную ложку или пестик, чтобы выжать из кусочков лимона сок.

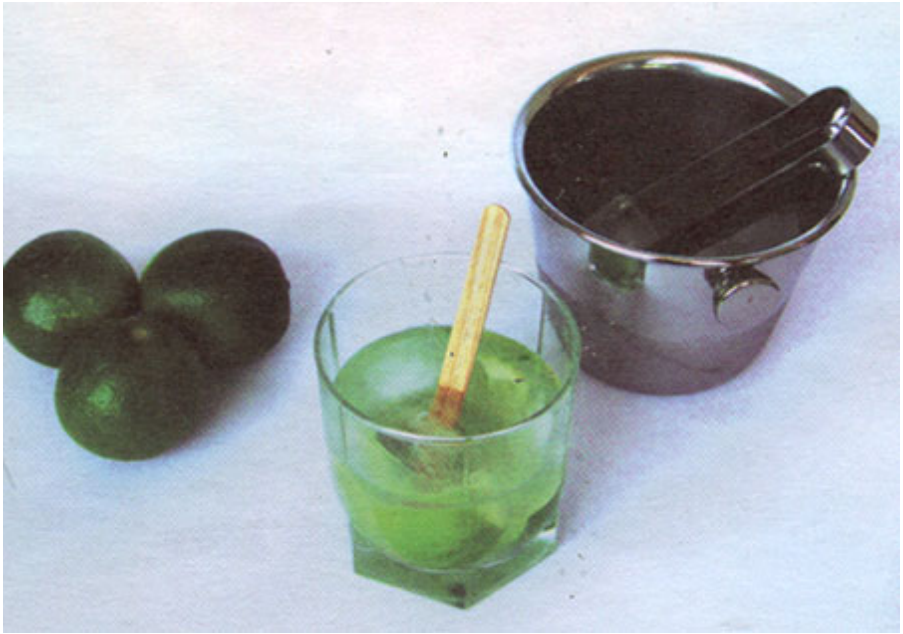
4. Добавьте кашасу по вкусу.



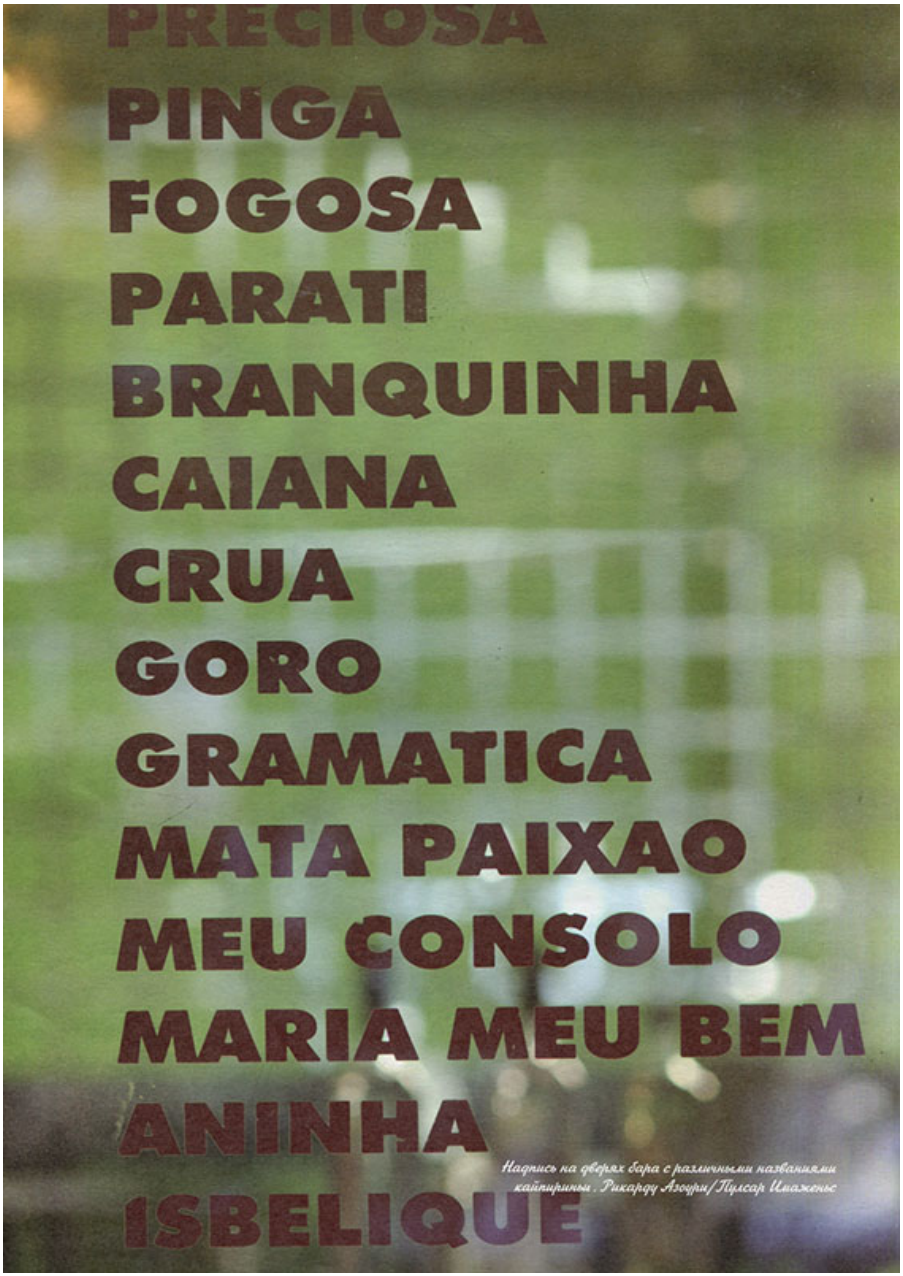
5. Добавьте два или три кубика льда.



6. Хорошо размешайте, чтобы сахар растворился.



Надпись на дверях бара с различными названиями кайпириньи. Рикарду Азоури/Пулсар Имаженьс



Надпись на дверях бара с различными названиями кашпиринью. Рикарду Азеведу/Пулсар Имаженьс

Демостенес Роману
Как распознать хорошую кашасу

Как отличить хорошую кашасу от остальных? Начнем с того, что действительно хорошая кашаса, в отличие от большинства, продающихся в супермаркетах, имеет приятный аромат, не обжигает горло, при выдохе не отдает перегаром и не вызывает похмелья.

Хотя кашасу, как и виски, делают путем возгонки, а не путем брожения, как вино, хорошая кашаса больше напоминает вино, чем виски. К сожалению, мало кто об этом знает. Очень немногие дистилляционные заводы, занимающиеся изготовлением самого старого бразильского напитка, выдают продукцию надлежащего качества. (Кстати, о древности напитка. Существуют исторические свидетельства, что первый завод по переработке сахарного тростника на территории Бразилии был построен в 1534 г. по приказу Мартина Афонсу де Соуза, которому была отдана во владение капитания Сан-Висенте.)

Погружаясь в разнообразный, но мало исследованный мир кашасы, потребитель оказывается в эпицентре информационных «бурь», вызванных коммерческими интересами, на него обрушиваются постоянно меняющиеся чужие мнения, сложившиеся под воздействием рекламы того или иного производителя, а «искушенные» потребители напускают тумана, словно все, что связано с производством кашасы, является глубокой тайной.

Прежде чем я обзавелся моей первой дистилляционной установкой, я постарался узнать как можно больше о производстве и потреблении кашасы в Бразилии, я познакомился с другими производителями, посещал специальные курсы, прочел все, что сумел найти, разыскал те немногие университетские центры, где занимались этим вопросом, вел бесчисленные беседы, разъезжая по разным уголкам штата Минас-Жерайс.

Бутыль с кашасой. Рикарду Азоури/Пулсар Имаженьс

В результате этих исканий я с удивлением обнаружил, что у кашасы может быть великое будущее, хотя на тот момент ее производство было сугубо любительским, а сам продукт был несвободен от предвзятого к себе отношения и считался чуть ли не маргинальным. Однако, как это часто бывает в бизнесе и в жизни, чем ниже уровень развития, тем шире поле для экспериментов.

Если вы, читатель, не знаете, как делают кашасу, и не считаете, что разбираетесь в ней, не волнуйтесь: большинство бразильских «ценителей» этого напитка точно такие же, как и вы.

Если вам кажется, что вы окончательно растерялись, то проблема не в вас. Вокруг кашасы циркулирует слишком много слухов и непроверенной информации. Даже самих названий несколько: кашаса, пинга, канинья и агуарденте. И это не считая обиходно-бытовых названий: бирита, беленькая, «приют для бедняка», «красотка», «решающий фактор», «вода, которую не пьют птицы» и некоторые другие.

Поскольку наша задача сориентировать читателя в выборе хорошей кашасы, то перейдем к делу, предоставив право окончательного выбора ему.

Прежде всего, новичку необходимо учесть, что ниже речь пойдет о кашасе, произведенной в полукустарных условиях, поскольку большие объемы производства этого продукта и его качество несовместимы, точно так же, как невозможно приготовить одинаково вкусный обед в дровяной печи для десяти человек или накормить целую сотню.

Если коротко, то традиционный процесс производства кашасы сводится к следующим этапам:

1. Выращивание сахарного тростника — любой из нескольких сотен его сортов пригоден для дальнейшей переработки. Разница между сортами проявляется в количестве выжимаемого сока и в его сахаристости, но не влияет на качество продукта. При выращивании тростника не должно применяться никаких ядохимикатов или других экологически опасных препаратов.

2. Помол — сахарный тростник перемалывается на специальных заводах-мельницах для получения сиропа, называемого гарапа. При помоле два фактора оказывают решающее влияние на уровень кислотности будущей кашасы: чистота производства и уровень гигиенических норм; кроме того, важно не упустить время — кашаса будет тем лучше, чем меньше пройдет времени между сбором сырья и помолом.

3. Брожение — после помола гарапа отфильтровывается, чтобы не было твердых вкраплений, и заливается в специальные сосуды. В эти сосуды ежедневно подливается новая очищенная гарапа с содержанием сахарозы приблизительно 15 градусов брикс (специальная сахарная шкала, уровень содержания измеряется сахарометром) и уровнем кислотности от 4,8 до 6,0 pH. При кустарном производстве кашасы с применением метода «кайпира» около 20 % объема сосуда с гарапой занимает поджаренная кукурузная мука, а также добавляется немного сои и риса. Эти добавки содержат микроорганизмы, которые при

контакте с сахарным сиропом начинают быстро размножаться. Основная роль здесь принадлежит дрожжевым культурам — сахаромицияам и шизосахаромициям. Именно они наиболее активно перерабатывают сахар в спирт. Процесс перехода сахара в спирт способствует превращению гарапы в сусло, готовое к возгонке.

При обычных условиях брожение занимает от 12 до 24 часов.

Качество кашасы (вкус, аромат, легкость и мягкость напитка) зависит от каждого этапа ее производства. Однако брожение — наиболее важный этап, и управлять им почти невозможно. Ведь брожение, с научной точки зрения, это процесс образования новых живых организмов, дрожжевых культур, невидимых для глаза. Они очень чувствительны к периодичности подкормки (добавлению новой, содержащей сахар, гарапы), нуждаются в отдыхе (процесс осаждения), требовательны к окружающей среде (температура и гигиеническая чистота среды обитания) — все это необходимые условия их размножения.

Если у вас будет возможность побывать на дистилляционном заводе, обратите особое внимание на сосуд, где происходит брожение. Существует пять очень важных факторов, оказывающих влияние на конечное качество продукта:

3.1 войдя, хорошенько принюхайтесь: должно пахнуть спелыми и свежими фруктами, запах ненавязчивый и приятный; не должно пахнуть алкоголем и кислотой, и вам не должно казаться, что здесь разлагается что-то кислое;

3.2 присмотритесь, нет ли мух над сосудом, где происходит брожение. Наличие «уксусных мух» (дрозофил) свидетельствует о присутствии бактерий, которые увеличивают кислотность сусла и, тем самым, кислотность будущей кашасы;

3.3 о качестве брожения (образовании новых дрожжевых бактерий) свидетельствует внешний вид пены, образующейся на поверхности сусла и напоминающей пену при кипении. Пена образуется при взаимодействии дрожжей с сахаром, вызывая образование углекислого газа, в соотношении одна молекула газа на одну молекулу спирта. Обратите внимание на наличие больших пузырей, чем их больше, тем хуже; в идеале пена должна напоминать дрожащую пенку при приготовлении варенья;

3.4 спросите, как часто подливается новая гарапа, происходит процесс осаждения и измеряется сахаристость. Если это происходит через равные промежутки времени, это хороший признак;

3.5 и самый главный, ключевой вопрос: как часто производится полная замена бродящей гарапы, как часто она меняется и полностью обновляется? Если бродящая гарапа не

засахаривается, не «умирает», и процесс брожения сохраняется в течение положенного срока, как минимум шести месяцев, это хорошо. Если процесс дистилляции идет круглый год, то и брожение должно идти непрерывно весь год. Время от времени гарапу необходимо обогащать кислородом.

4. Дистилляция — постоянно перерабатывая сахар, дрожжевые культуры снижают его содержание в гарапе с 15 градусов брикс до нуля. После этого суслу с уже нулевым содержанием сахара дают отстояться, чтобы дрожжи «отдохнули» и выпал естественный осадок, а затем его наливают в огромные чаны вместимостью от ста до тысячи литров.

Дистилляция производится путем нагревания сусла, которое при вскипании начинает испаряться. Пар поднимается по дистилляционному аппарату и превращается в жидкость, конденсируясь на крышке, которая постоянно охлаждается проточной водой.

Необходимо вылить первую порцию дистиллята (несколько литров), она называется «голова кашасы», поскольку она почти всегда содержит вредные элементы, небезопасные для здоровья и ухудшающие вкус продукта. После возгонки наиболее летучих фракций, дистилляция вступает в фазу получения кашасы наивысшего качества, она носит название «сердце кашасы». Этот качественный продукт составляет всего 10 % от всего объема сусла. После «сердца кашасы» идет ее «хвост», или «слабая вода», эта фракция резко ухудшает вкус и даже более вредна для здоровья, чем «голова кашасы».

Таким образом, становится понятно, почему невозможно получить хорошую кашасу в большом количестве, особенно при кустарном способе производства. Производителю приходится отделять «сердце» кашасы от ее «головы» и «хвоста».

5. Хранение и выдерживание — разливать молодую кашасу и выставлять ее на продажу без выдерживания — это преступление против здоровья потребителей. Продажа молодой кашасы не в бутылочной таре — вообще уголовное преступление.

Кашаса, выдержанная в бочках, сделанных из обожженного дерева, принципиально отличается по вкусу и по составу летучих веществ от кашасы, не прошедшей выдержку. Существует огромная разница между напитком, приготовленным сегодня, месяц назад или выдержанным в течение шести месяцев, особенно если древесина бочки имеет хорошую пористость, достаточно зрелая и способна пропускать много кислорода не оказывая при этом никакого влияния на вкус; лучшим деревом для этих целей считается дуб. В бутылках кашасу надо выдерживать очень долго, это занимает годы, тогда как в

деревянных бочках тот же результат достигается за несколько месяцев.

Так как же распознать хорошую кашасу? Рекомендация без противопоказаний: пробуйте и будьте взыскательны.

Не доверяйте никаким этикеткам, наклейкам и «сногсшибательным» историям: пробуйте на вкус и никогда не берите кашасу, которая обжигает горло и царапает его, словно кошка когтями. Не берите и ту, что пахнет алкоголем, а не сахарным тростником. Если вы почувствуете кисловатый вкус («отдает» уксусом), пожалейте свой желудок!

Доверяйте вашему обонянию и вашим вкусовым ощущениям, особенно когда речь заходит о фольклорных противопоставлениях темной и светлой кашасы: недобросовестные производители прекрасно умеют искусственно затемнять или осветлять продукт. Полагайтесь на свои собственные способности в оценке качества, сравнивайте и делайте выводы, как мы обычно поступаем, когда оцениваем то или иное творение человеческих рук.

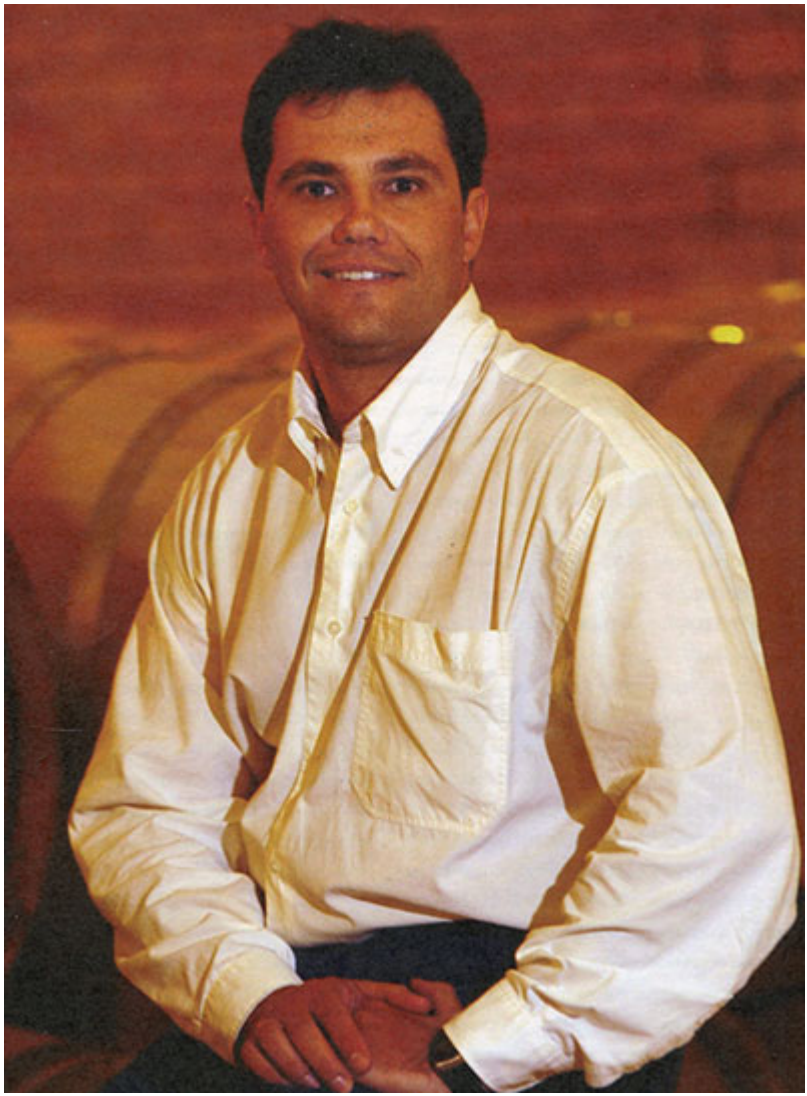
К сожалению, я не могу пригласить всех читателей к себе, чтобы угостить моей собственной кашасой с «Фазенды Молодого Бычка». Но тех, кто захочет приехать, милости просим.

Демостенес Роману
Журналист и производитель кашасы

Впервые опубликовано в журнале «Вкус Бразилии», MRE, 2004

Интервью
Карлус Эдуарду Корреа Ногейра

Карлус Эдуарду Корреа Ногейра — директор отдела международной торговли бразильской винодельческой компании «Миолу», одной из крупнейших в нашей стране. В интервью, данном нашему альманаху Карлус Ногейра рассказывает о достоинствах бразильских вин и делится секретами успешного выращивания винограда и изготовления качественных бразильских вин. По его мнению, бразильская винодельческая культура пока еще мало известна за рубежом, в результате чего, хотя качество вин достаточно высокое, страна сталкивается с определенными препятствиями по продвижению своей продукции на внешнем рынке. Карлус Ногейра рассказывает о том, какие меры принимаются для того, чтобы сломать существующие стереотипы, мешающие продаже бразильских вин, с тем, чтобы добиться их международного признания, каким пользуются кайпиринья и кашаса.



Вопрос. Каковая история виноделия в Бразилии?

Ответ. Первые свидетельства относятся к 1538 г. и связаны с Бразом Кубасом, который занялся изучением этой сельскохозяйственной культуры. Позже пропагандой виноделия занимались иезуиты. Были попытки высаживать виноградники в районе Сете Повус дас Миссоэнс в бассейне реки Гуаиба. Однако в коммерческих масштабах производство вина началось после 1875 г., что связано с прибытием в Бразилию большого количество иммигрантов из Италии.

Вопрос. В Бразилии виноделие, несмотря на уже солидную историю, пока еще мало популярно. Виноделы и профессиональные ассоциации принимают какие-нибудь

меры к тому, чтобы ближе познакомить потребителей с бразильскими винами?

Ответ. Усилия компаний и ассоциаций давно уже направлены на популяризацию нашего товара. Основная цель — широкое распространение винной продукции. Ассоциация «Увибра» занимается этим на общенациональном уровне уже сорок лет. Это крупнейшая ассоциация бразильских виноделов, сотрудничающая с федеральными и региональными властями. Их основная деятельность, самая главная для нас, направлена на продвижение на рынок бразильских вин с помощью рекламных акций и привлечение внимания потребителя к вкусовым качествам и общим достоинствам нашей продукции. Кроме того, ассоциация защищает коммерческие интересы нашего сектора и влияет на торговую политику в стране.

Бочки. Винодельческая компания «Миолу»

Вопрос. Существуют какие-нибудь планы по дальнейшему развитию этой ассоциации? Какая обстановка складывается для вашей продукции на внешнем РЫНКЕ?

Ответ. Продажа за рубеж осуществляется через наше представительство *Wines from Brazil,* это крупнейшая экспортная компания. Мы участвуем в интегрированной программе при

поддержке Агентства по экспорту и инвестициям, куда другие коммерческие ассоциации входят на тех же правах, что и мы. Деятельность *Wines from Brazil* направлена исключительно на продвижение наших вин на зарубежном рынке. На сегодняшний день, если не ошибаюсь, в ассоциацию входят 17 винодельческих компании. Наши виноделы встречаются, чтобы способствовать популяризации своей продукции, регулярно участвуют в выставках и ярмарках. Кроме того, обмениваются опытом, изучают рынок, проводят ознакомительные акции, такие как показательные обеды с грамотно подобранными винами, дегустации, проходящие обычно в отелях, ресторанах или даже в помещении посольства Бразилии за рубежом (дипломатический корпус оказывает нам в этом большую поддержку).

Вопрос. Какие рынки, на ваш взгляд, наиболее доступны для бразильских вин, а какие нет?

Ответ. Наиболее открыты для нас рынки тех стран, где потребление вина имеют давнюю традицию, это европейские и американский рынок. Эти рынки достаточно зрелые, и там умеют распознавать качественный продукт.

Бессмысленно пытаться продавать качественный продукт тому, кто не имеет представления о том, что такое качество. Так что лучше всего наши вина расходятся на сложившихся зрелых рынках, не последнюю роль в этом играет прекрасное соотношение «цена — качество» для наших вин категории *premium* и выше. Пока еще мы не в состоянии конкурировать по цене с винами из Аргентины или Чили, главным образом, в силу разных объемов производства. Бразилия производит около 40 миллионов литров вина, в то время как Аргентина производит 1,2 миллиарда литров, а Чили производит 900 миллионов. У них есть условия для снижения цен на свою продукцию. В то же время благодаря климатическому разнообразию в Бразилии выращивают виноград на всей территории, с юга на север. В Чили и в Аргентине, например, все виноградники орошаются водой из тающих андских ледников; в Австралии же, напротив, большинство виноградников находится в полузасушливых районах. Разнообразие климатов и почв, которыми может похвастаться Бразилия, дает нам возможность производить вина самых разнообразных марок и свойств, чего не могут себе позволить другие страны, где виноделие имеет более давнюю историю. В этом наше основное преимущество на внешнем рынке. При этом мы не ведем себя, как только что появившиеся из ниоткуда продавцы дешевого вина. Мы поставляем высококачественную продукцию, стоящую недешево. Это главный коммерческий

приоритет бразильских вин. Именно поэтому наиболее доступны для нас рынки тех стран, где умеют ценить качественное вино, где откупорив две бутылки, можно сравнить и сказать: «В этой бутылке вино лучше».

Рынки менее зрелые в этом отношении для нас более закрыты, там покупают вино, следуя его всем известной репутации. Поскольку Бразилия не имеет давней и устойчивой винодельческой традиции и продукция ее пока еще мало известна за рубежом, то она часто становится жертвой устоявшегося мнения и с трудом завоевывает такие развивающиеся рынки, как китайский и латиноамериканский, где пока еще не сформировалась соответствующая культурная традиция пить вино. Нашими основными экспортными рынками являются Соединенные Штаты, Швейцария, Франция, Германия и Англия. За исключением Англии, все это страны с традиционной винной культурой.

Виноградные кисти. Винодельческая компания «Миолу»

Вопрос. Помимо относительной малой известности бразильских вин, какие еще проблемы существуют на зарубежных рынках?

Ответ. Главная задача превратить Бразилию в известного поставщика вин. Необходимо укоренить в сознании потребителя мысль, что разговор о вине не противоречит разговору о

Бразилии вообще. Сегодня, к сожалению, это не так, хотя ситуация и меняется. Далее нам необходимо убедить потребителей в том, что бразильское вино — продукт высокого качества, с соотношением «цена — качество» выше среднего. В настоящее время Бразилия экспортирует, главным образом вина категории *premium* с высокой добавочной стоимостью. Мы обязаны добиться того, чтобы потребитель признал качество предлагаемых ему вин. Позже, в будущем, мы должны познакомить зарубежного потребителя с нашими традиционными винами, изготовляемыми в бразильской глубинке. Возможно потребуется несколько лет для того, чтобы искушенный ценитель узнал и полюбил вина из района Вале-дус-Винедус, на северо-востоке Бразилии, вина из штата Санта-Катарина или вина из района Кампанья, штат Риу-Гранде-ду-Сул. Мы надеемся, что в будущем эти очень разные вина будут узнаваемы потребителем, как это происходит с продукцией других традиционных винодельческих стран.

Вопрос. Уже есть какая-нибудь официальная классификация бразильских вин?

Ответ. Да. Первая официальная марка, Вале-дус-Винедус, была присвоена в 2001 г. Это географическое название. Другие региональные производители также работают в этом направлении. Однако, по географическому реестру INPI, Вале-дус-Винедус пока единственная. Несмотря на то что в Бразилии много винодельческих районов, не вся их продукции признается на внешнем рынке как качественное вино. Виноделие у нас развито в Риу-Гранде-ду-Сул, в Серра-Гауша и в долине реки Сан-Франсиску, эта последняя включает в себя все винодельческие районы северо-востока. Мы надеемся, что экономическое развитие регионов будет способствовать развитию виноделия. В штате Санта-Катарина, например, ведутся очень серьезные исследования, могущие привести этот регион к создания своей собственной официальной марки вина.

Вопрос. Многие специалисты считают, что в силу того, что Бразилия находится в тропиках, она не может производить качественные вина. Это действительно так?

Ответ. Это распространенное заблуждение, что качественное вино можно производить только на географических широтах от 40˚ до 45˚ северной или южной широты. Его опровергли новозеландцы, изготовляющие великолепные вина за пределами 45-й параллели южной широты. Канадцы с их *ices wines* также существенно изменили эту точку зрения. Я надеюсь, что наши

северо-восточные штаты поставят окончательную точку в этом споре. На самом деле, в выращивании винограда и производстве вина существуют общие закономерности. Доказано, что вино можно производить везде, от Гренландии до Бразилии. Страны, вызывавшие улыбку в винодельческом мире, как Англия, про которую говорили «это так же странно, как английское вино», теперь производят качественную продукцию. Лоббирование интересов какого-то одного региона давно ушло в прошлое. Сегодня в Бразилии вино делают везде, кроме Амазонии. Во всех остальных районах страны выращивают интересные сорта винограда, делают интересные вина, развитие этой отрасли идет полным ходом.

Вопрос. Как обстоят дела с выращиванием винограда в Сан-Франсиску? Существовало расхожее мнение, что мы не можем выращивать элитные сорта винограда, и это при том, что у нас собирают по два урожая в год?

Ответ. Вот именно. Проект по выращиванию винограда в Сан-Франсиску очень перспективный и возник он не вчера. Идея появилась еще в 40-е годы благодаря компании «Чинзано», которая организовала там производство вермута. В 1970 г. виноградники компании «Милано», принадлежащие «Персико Пиццамильо», занялись разработкой этого проекта и производством вин разных сортов. В 1980 г. винодельческая компания «Аурора» запустила проект под названием «Бебедоуру» и всячески способствовала переселению семей, занимающихся выращиванием винограда, в этот регион. В настоящее время здесь активно разрабатывается сразу несколько винодельческих проектов, среди которых «Гарзиера ду Бразил», «Гарзиера да Италиа», «Бьянкетти Тедеско», «Оуру Верде», «Боттичелли», существующий уже давно, и самый молодой из них «Риу Сол», возникший благодаря слиянию португальской компании «Дан Сул», группы «Раймунду да Фонте» и компании-импортера «Экспанд». В то же время, следует помнить, что работы по этим проектам ведутся уже давно, они начались 67 лет назад; эта теме перестала быть забавным курьезом и стала реальностью. Одно из замечаний знаменитого винного критика, англичанки Дженсис Робинсон, касалось вин, производимых на северо-востоке Бразилии. Она говорила о хорошо развитых свойствах этого продукта, его узнаваемости и хорошей адаптированности к условиям этого региона. Среди прочих бразильских вин я могу назвать вина из винограда сорта шираз и москатель. В настоящее время виноделы северо-востока ищут новые комбинации из уже прижившихся сортов, чтобы расширить гамму производимых вин.

Среди полностью адаптировавшихся сортов я могу назвать каберне совиньон, шираз, москатель и шенен блан; соответствующие вина присутствуют на зарубежном рынке и уже начинают привлекать внимание потребителей.

Вопрос. Где находятся главные винодельческие районы Бразилии?

Ответ. Большая часть нашего виноделия, около 90 % качественных вин, сосредоточена в штате Риу-Гранде-ду-Сул. На северо-востоке страны всего 5–7 %. В Бразилии существует колоссальная разница между качественным и обычным вином. Приведу цифры. Общий объем внутрибразильского рынка составляет 350 миллионов литров. Из них 268 миллионов составляют обычные вина, вырабатываемые из смешанных американских сортов винограда. Оставшиеся 82 миллиона литров составляют качественные вина, производимые из первоклассного винограда (каберне, мерло, шардонне и т. д.).

Вопрос. Каковы основные качества бразильского вина?

Ответ. Трудно говорить о бразильском вине вообще. Бразилия производит много разных типов вин.

Можно говорить о свойствах вина из Серра-Гауша, о винах северо-востока, о винах Санта-Катарины. Очень многое в вине зависит от региона, где оно было сделано. Больше всего вина делают, как я уже говорил, в Риу-Гранде-ду-Сул. Основными свойствами тамошних вин являются легкость и яркий фруктовый вкус. Это очень фруктированные вина, с удачно найденным равновесием между структурой вкуса и кислотностью. Поскольку процент алкоголя в них также хорошо продуман, то наши вина легки и приятны. Но, как известно, Бразилия страна большая. В самом штате Риу-Гранде-ду-Сул есть два района, Фронтейра и Кампанья, с уникальным сочетанием климата и почвы. Там также делают фруктированные, хорошо структурированные вина, однако содержание алкоголя в них выше, что связано с низкой влажностью в период сбора урожая. В общем, можно сказать, что бразильские вина имеют фруктовый вкус, легкие, ароматные, с хорошо продуманным содержанием алкоголя.

Вопрос. А у нас в Бразилии все еще сильны предрассудки против наших вин? И какие вина у нас предпочитают всем остальным?

Ответ. Да, предрассудков еще много. Бразилия пока еще не вошла в состав зрелых стран. Наше среднедушевое потребление составляет 1,8 литра в год. В 2007 году суммарная продажа

качественных вин на внутрибразильском рынке составила 70 миллионов литров: 22 миллиона — наше вино, 48 миллионов — импортное. Что касается шипучих вин, то общий рынок здесь составляет 12 миллионов литров, из которых 7 млн 600 тысяч литров приходится на бразильское вино, 4 млн 500 тысяч — на импортное. Однако, по мере того, как общий уровень культуры растет, потребление вина увеличивается, и национальный продукт привлекает к себе все большее внимание. Зарубежные потребители уже знакомы с вином высокого качества. Надеюсь, что наши потребители оценят бразильские вина не менее высоко.

Разумеется, не вся ответственность ложится только на потребителя. Производители играют не последнюю роль в том, что бразильские вина у нас оценены недостаточно. За последние 10 лет в наше виноделие были инвестированы большие суммы, и качество наших вин резко улучшилось. Однако большинство потребителей этого не знают и продолжают думать, что бразильское вино может быть только низкого качества. Раньше так оно, возможно, и было из-за применения примитивных технологий, однако сейчас Бразилия в вопросах современных технологий оставила позади многие страны с традиционным виноделием, наша технология — это лучшее, что есть в современном мире. Ведущие бразильские винодельческие компании пользуются услугами советников из разных зарубежных стран, которые оказывают помощь в разработке собственной и применении уже существующих технологий. В результате за прошедшее десятилетие бразильское вино достигло международных стандартов качества и признано во всем мире как продукт, годный для экспорта.

Вопрос. Существуют отличия между винами, предназначенными для внутрибразильского рынка и отправляемыми на экспорт?

Ответ. Это одни и те же вина, их даже бутилируют в одно и то же время. Разница заключается только в этикетке, поскольку на этикетке экспортного вина должна содержаться информация о стране-производителе. Наш рынок предпочитает качественные вина с высокой добавочной стоимостью, категории *premium* и выше.

Вопрос. Качество шипучих бразильских вин ставит их в один ряд с лучшими в мире. Каковы их свойства?

Ответ. В основном шипучие вина производят в Серра-Гауша. Такие сорта винограда, как шардонне, пино-нуар и некоторые другие хорошо адаптировались к условиям этого региона, и

благодаря сочетанию почвы и климата эти вина обладают свежестью и высокой игристостью. Бразильское игристое вино достаточно ароматно, свежо на вкус, обладает хорошим балансом между структурой вкуса и кислотностью. Игристые вина других стран не обладают таким балансом, что дает нашим шипучим винам большое преимущество на международном рынке. Могу сказать, что за последние пять лет по количеству премий и наград, полученных игристыми винами, Бразилия уступила только Франции.

Вопрос. А как относятся к нашим игристым винам за рубежом?

Ответ. Основная проблема, стоящая перед экспортерами наших игристых вин, заключается в том, что Бразилия производит не обычные вина, а игристые вина категории — *premium*, в то время как рынок занят, главным образом, дешевыми шипучими винами, такими как испанские *cavas* или итальянские *proseccos;* цена на эти напитки обычно невысока. Вина с более высокой добавленной стоимостью, находящиеся на рынке, почти без исключения производятся во Франции. Однако рынок меняется. Потребление шипучих вин, не очень популярных ранее и ограничивавшееся торжествами и важными общественными событиями, теперь все более увеличивается. Это заметно и в Бразилии, да и во всем мире, наши «шампанарии», бары, торгующие игристыми напитками, становятся все более популярны, а посетители таких баров обращают внимание и на качество напитков, и на их цену. В этом отношении бразильские вина выходят на первый план, когда потребитель хочет получить качественный продукт, но не готов платить за него высокую цену. Наши вина не так уж дороги, но очень хороши, так что Бразилия утверждается и на этом рынке.

Вопрос. Популярность кайпириньи и кашасы, ставших во всем мире символом Бразилии, мешает продвижению бразильских вин?

Ответ. Все качественные бразильские продукты, продаваемые за рубеж, способствуют продвижению наших вин. За рубежом много говорят о кайпиринье, ставшей в самом деле символом нашей страны, но и у нас она более чем популярна. Многие бразильские «находки», будь то кашаса, вино, наши стилисты, топ-модели, футболисты производят в мире неизменный фурор. Все, что исходит от нас, показывает нашу страну с самой лучшей стороны и в конечном итоге помогает популярности бразильских вин. Сегодня Германия — один из крупнейших потребителей

кайпириньи в мире, это один из важнейших для нас рынков кашасы и, конечно, эта страна стала одним из самых крупных покупателей наших вин.

notes

Примечания

1

Национальное блюдо из фасоли, свиного сала, копченостей, соленой свинины и овощей (прим. пер.).

2

Блюдо, широко распространенное в штате Байя. Пирожок из фасолевой муки, жаренный на пальмовом масле; подается с соусом из перца, лука и сухих креветок (прим. пер.).

З

Алкогольный напиток из тростниковой водки (кашасы), кусочков зеленого лимона и сахара (прим. пер.).

4

Густой кашеобразный сок, получаемый из маниоки (прим. пер.).

5

Индийская приправа на основе разных специй и шафрана.

6

Кусочки теста из рисовой или кукурузной муки (прим. пер.).

7

Блюдо из мяса ягненка или свиньи, тушенного с кровью (прим. пер.).

8

Афро-бразильское блюдо штата Баня на основе плодов стручкового дерева киабу, сухих креветок и арахиса.

9

Традиционное афро-бразильское блюдо из рыбы или морских рачков с заправкой из маниоковой муки, соуса с маслом пальмы денде и перца.

10

Сладкая каша из маниоковой или пшеничной муки.

11

Пирог из риса или кукурузы, традиционное афро-бразильское блюдо.

12

Сладкая каша из маниоковой муки.

13

Освежающий напиток на основе ананасов или риса, с сахаром и лимоном. Обычно ее продавали в колониальных городах негритянки.

14

Пирог из густого теста на основе маниоковой муки в форме плоских лепешек, высушенных на солнце.

15

Род бисквита на основе маниоковой муки или тапиоки, испеченный на углях и свернутый в трубочку.

16

Плоды маренового дерева (прим. пер.).

17

Блюдо из кусочков мяса, обычно свинины, с кровью, приправленное петрушкой, лавровым листом, луком, чесноком, тмином, гвоздикой и соком лимона.

18

Любое блюдо из мелко нарубленного мяса, рыбы или курицы, тушенное на медленном огне с луком, петрушкой, перцем, мускатным орехом и другими специями.

19

Гаушу — потомки смешанных браков португальцев, испанцев и индейцев, живущие на юге Бразилии (прим. пер.).

20

Мясное блюдо, обычно из говядины, приготовленное без приправ на гриле или на вертеле на открытом огне или углях (прим. пер.).

21

Крепкий алкогольный напиток из сахарного тростника (прим. пер.).

22

«Бинокль» — колонка в «Газета де Нотисиас», которую вел Фигейреду Пиментел в 1890-е годы. Ему принадлежат выражения «Рио цивилизуется!» и «диктатура моды».

23

Lima Barreto. «A Corte do Itamarati». In: *Lima Barreto Toda Cronica,* volume I (1890–1919). Rio de Janeiro, Ed. Agir, 2004, pp. 394–397.

24

Крупное торжество, устроенное в честь офицеров военного судна «Адмирал Кошран», вошло в историю под названием «Бал на Илья Фискал». По иронии судьбы, прием состоявшийся 9 ноября 1889 года, стал своеобразным прощанием императорского дома Бразилии. Через несколько дней, 15 ноября того же года в стране была провозглашена Республика.

25

Пирожки из фасолевого теста, жаренные в пальмовом масле, подаются с соусом из перца, лука и сухих креветок. Популярны в штате Байя (прим. пер.).

26

Texto extraído do livro «Nova Antologia Poética de Vinicius de Moraes», seleção e organização, Antonio Cícero e Eucanaã Ferraz, São Paulo, Cia das Letras, Editora Schwarcs Ltda., p.99, 2003.

Os direitos ao uso do poema foram autorizados pela VM EMPREENDIMENTOS ARTÍSTICOS E CULTURAIS LTDA, além de: © VM e © CIA. DAS LETRAS (EDITORA SCHAWARCZ).

28

Ямс был одним из важных продуктов в рационе португальцев, но в Бразилию он попал лишь в 1500 г., когда экспедиция пришвартовалась к берегу в районе нынешнего города Порту-Сегуру. Родиной этого корнеплода является Африка, однако он получил широкое распространение в Новом Свете, куда, благодаря колонистам, попал из Кабу-Верде и Сан-Томе. Cascudo. L. C. *História da Alimentação no Brasil,* v.l. São Paulo: Itatiaia, 1983. p.92

29

Relação do Piloto Anônimo. in: *História da Colonização Portuguesa do Brasil,* II, 115, Porto, 1923.

30

О разведении маниоки см. Ribeiro, B. *O índio na cultura brasileira.* Rio de Janeiro: Revan. 1987. p. 34 e ss. Maciel, M. E. «Uma cozinha a brasileira» in: *Estudos históricos,* Rio de Janeiro, n.33, 2004. CPDOC/FGV p.06. Масиел указывает на характерное заблуждение считать индейскую кухню единой для всех племен и приравнивать разные племена к «общеиндейскому типу», гомогенному и индифферентному к историческим изменениям. «Индеец вообще кажется нам чересчур примитивным, настолько близким к своей среде обитания, что его деятельность ограничивается только собирательством, рыбной ловлей и охотой с применением самых простых приемов».

31

Как отмечает Камара Каскуду, «древние перуанцы в равной степени ценили достоинства кукурузы и маниоки. Керамическая ваза, найденная при раскопках захоронения доколумбовой эпохи в Сечуара, содержит изображение божества-покровителя сельского хозяйства перуанцев, в одной руке держащего початок кукурузы а в другой — ростки маниоки с висящими на них клубнями»; *указ. соч., p.108.*

Cascudo, L. C. *Dicionário do folclore brasileiro*. São Paulo: Global, 2000. Автор упоминает и другие мифы, объясняющие происхождение маниоки.

33

Cascudo, L. C. *História da Alimentação no Brasil,* op. cit. p. 104. Автор указывает, что этот обычай дошел до XX века. Некий Рондон, путешествуя в 1928 г. по глубинным районам страны, получил в дар кусочек такого теста от одной старой индианки из племени пианокото.

Souza, Gabriel Soares de. Tratato descritivo do Brasil em 1587. 4ª ed. São Paulo, Companhia Editora Nacional e Editora da USP, 1971.

В результате жевания образуются сахара, которые способствуют процессу брожения. В результате чего образуется углекислый газ, создающий ощущение того, что напиток подогрет.

Pero Magalhães Gandavo, Tratado da Terra do Brasil, História da Província Santa Cruz, Anuário do Brasil, Rio de Janeiro, 1924.

Cascudo. História da Alimentação no Brasil, op. cit. p. 104.

Ibid. p. 205

39

Ibid. p. 105

40

Holanda, S. B. *Caminhos e Fronteiras.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1957, p. 205. Любопытно, что пшеница получает более широкое распространение на плоскогорьях южной и юго-восточной части страны начиная с XVII в.

41

Cascudo. *História da Alimentação no Brasil,* op. cit. p. 108. Однако, как отмечает Сержиу Буарке да Оланда, «первые экспедиции в неосвоенные глубинные области сертана никоим образом не могли везти с собой рассаду маниоки в те районы, где были разбиты лагеря колонистов, но откуда уже ушли земледельческие племена индейцев. Во-первых, маниоковую рассаду трудно перевозить, она занимает много места в багаже, кроме того, известно, что она быстро вянет и теряет силу. Во-вторых, даже если удается ее посадить вовремя, необходимо ждать как минимум год, а обычно больше, прежде, чем можно получить удовлетворительный урожай. Кукурузу же, напротив, без труда можно перевозить в зернах на большие расстояния, она занимает мало места и уже через пять-шесть месяцев дает достаточный урожай», op. cit. p. 222.

Cascudo. História da Alimentação no Brasil, op. cit. p. 106.

Lynhares, M. Y.; Teixeira Silva, M. C. *História da agricultura brasileira.* São Paulo: Brasiliense, 1981. p.117.

Lynhares, M. Y.; Teixeira Silva, M. C. op. cit. p. 120.

Westphalen, C. M. *As farinhas de Paranaguá.* Rio de Janeiro; APEC, 1976. p. 74.

Santos, C. R. A. *História da Alimentação no Paraná.* Curitiba: Fundação Cultural, 1995. p. 73.

47

Сладкое блюдо из сахара, смешанного с желтками, молоком кокоса и растертым миндалем (прим. пер.).

48

Сладкое блюдо из взбитых яичных желтков, разлитых в формочки и выдержанных в горячей патоке (прим. пер.).

49

Сладкое блюдо из яиц и молока, вываривaемых в сахарном сиропе (прим. пер.).

Засахаренный кокосовый орех, обычно нарезанный кусочками (прим. пер.).

Напиток из сока плодов кешью; десерт из кешью (прим. пер.).

52

Сладкое блюдо из сахара или высушенной патоки с добавлением кусочков жареного арахиса (прим. пер.).

53

Сладкая каша из тертых зерен зеленой кукурузы с добавлением сахара, коровьего или кокосового молока и корицы (прим. пер.).

54

Цитата заимствована из статьи Марии Эунисе Масиел «Бразильская кухня», опубликованной в *Estudos Históricos,* n. 33, Rio de Janeiro, 2004.

Maciel, Maria Eunice. «Uma cozinha à brasileira», *Estudos Históricos,* n. 33, Rio de Janeiro, 2004.

56

Мясное блюдо, приготовляемое на медленном огне в течение нескольких часов в кастрюле с плотно закрытой крышкой. Широко распространено в штате Парана (прим. пер.).

57

Блюдо из риса, куда добавляют вяленое или сушеное мясо, порезанное ломтиками или измельченное, реже колбасу. Блюдо тушится в большом количестве жира, с чесноком, луком, помидорами и специями. Распространено на юге Бразилии (прим. пер.).

58

Тушеное блюдо из рыбы или морепродуктов, с петрушкой, кориандром, лимоном и луком с обязательным добавлением кокосового молока, пальмового масла и душистого перца. Одно из типичных бразильских блюд (прим. пер.).

59

Пирожок из маниоковой муки с начинкой из тертого кокоса (прим. пер.).

60

Популярное бразильское блюдо, приготовляемое из предварительно сваренного измельченного сухого или вяленого мяса, которое в дальнейшем тушится в большом количестве жира и растирается с маниоковой или кукурузной мукой (прим. пер.).

61

Блюдо из тушеных креветок с добавлением кокосового молока, пальмового масла и маниокового соуса (прим. пер.).

62

Блюдо из свиных или бараньих потрохов (печень, почки, сердце, иногда с кровью), приготовляемое с большим количеством соуса и приправ (прим. пер.).

63

Блюдо, популярное в штате Байя, приготовляемое из рыбы или курицы с добавлением кокосового молока, сухих и свежих креветок, сухарей, поджаренного и растертого арахиса и орешков кешью, приправляемое пальмовым маслом, солью, луком, перцем и кориандром (прим. пер.).

Блюдо из ростков маниоки, смешанных с мясом или рыбой, приправленное солью и перцем (прим. пер.).

65

Жидкое блюдо из сока маниоки с креветками и перцем (прим. пер.).

Мясистые плоды одноименного дерева с характерным ароматом (прим. пер.).

67

Вареная или тушеная рыба, смешиваемая с маниоковой мукой и используемая в качестве заправки к бульону (прим. пер.).

68

Блюдо из съедобных листьев одноименного растения, которые измельчаются и тушатся с добавлением *сухих* креветок, рыбы, пальмового масла и перца (прим. пер.).

69

Похлебка из темной фасоли, сваренной со специями в большом количестве жира, с добавлением маниоковой или кукурузной муки, кусочков жареной колбасы и шкварок (прим. пер.).

Связь с «диснеевской» культурой опирается на открытие одного из его центров, Epcot Center, где имитируется жизнь самых разных городов планеты: Мехико, Парижа, Рима, Токио или Пекина. Любой посетитель этого центра может как бы окунуться в атмосферу этих городов и даже попробовать типичные для той или иной страны блюда. Подобный принцип искусственного воспроизведения элементов иной культуры характерен для так называемой культуры постмодернизма.

71

Блюдо, широко распространенное в штате Сан-Паулу, в которое после варки добавляют жир и приправы и смешивают с кукурузной или маниоковой мукой; часто также добавляют свиную колбасу, глазунью или свиные котлеты (прим. пер.).

По-португальски: «vai se virando» *(прим. пер.)*.

73

Блюдо из тушеной фасоли со специями, куда добавляется маниоковая или кукурузная мука до получения густой массы (прим. пер.).

74

Каша из кукурузной, маниоковой или рисовой муки (прим. пер.).

75

Поджаренная мука, часто с добавлением масла или жира, иногда смешиваемая с яйцами, маслинами или мясом (прим. пер.).

Смесь из помидоров, лука, чеснока и разных приправ, тушащихся в кипящем жире, с целью придания блюду определенного вкуса (прим. пер.).

77

Плоды тропического растения урукузейру красноватого или желтого цвета. Используются в кулинарии как естественный краситель и как специя (прим. пер.).

78

Отрывок из анонимного письма, датированного 1717 годом, приводится в книге Афонсу де Э. Тоне.

79

Лопнувшие при жарке кукурузные зерна, «воздушная кукуруза» (прим. пер.).

Напиток, получаемый путем брожения вареной или давленой кукурузы, смешиваемой с водой и пчелиным медом (прим. пер.).

81

Освежающий напиток, приготовляемый из рисовой или слегка обжаренной кукурузной муки и оставляемый для брожения в глиняной посуде, часто с добавлением кусочков ананасовой кожуры (прим. пер.).

82

Хлебцы из кукурузной муки, выпекаемые на банановых листьях (прим. пер.).

Torres, João Camilo de Oliveira. *História de Minas Gerais,* vol. I. Belo Horizonte, p. 161.

«Memória Histórica da Capitania das Minas Gerais». In: *Revista do Arquivo Público Mineiro,* vol.II. p.425.

85

«Путешествие в глубь Бразилии, в основном в районы добычи золота и бриллиантов, в 1809–1810 гг.»

86

«Путешествие в провинции Рио-де-Жанейро и Минас-Жерайс».

Figueiredo, Luciano. Mulheres nas Minas Gerais. In: *História das Mulheres no Brasil.* São Paulo: Contexto. p. 151.

Mântua, Simão. Cartas de um chinês.

89

Небольшой пирог из рисовой муки, сливочного масла, сахара и яиц (прим. пер.).

90

Крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки сока фруктов, злаков, корнеплодов и т. п. (прим. пер.).

91

Хлебцы размером с ладонь, выпекаемые из маниоковой муки с добавлением небольшого количества соли (прим. пер.).

Rocha, José Joaquim da. *Memória Histórica da Capitania de Minas Gerais* relativa ao ano de 1778.

93

Соус на основе плодов одной из разновидностей пальмы (прим. пер.).

Молодой сыр, по вкусу напоминающий творог, «домашний сыр» (прим. пер.).

95

Киабу, шушу, тайоба — тропические растения со съедобными мясистыми плодами (прим. пер.).

96

Собирательное название для низкорослых деревьев с кривым стволом и толстой пробкообразной корой. Распространены на Центральном плоскогорье, в Амазонии и в некоторых районах Северо-Востока страны (прим. пер.).

97

Полукустарник — полудерево, растущее в прибрежной зоне и в предгорьях; плоды красного цвета, по форме напоминают многогранник, кисло-сладкие на вкус.

Сарапател — мясное блюдо, обычно из баранины или свинины, приготовляемое с кровью и внутренностями животного, с большим количеством соуса и приправ (прим. пер.).

99

Пупунья — разновидность пальмы, распространенной в Амазонии; плоды имеют волокнистую структуру и широко употребляются в пищу (прим. пер.).

100

Плоды со сладкой ароматной мякотью, по вкусу напоминающие какао (прим. пер.).

101

Растение семейства миртовых со съедобными плодами (прим. пер.).

102

Разновидность пальмы с длинными и тонкими колючками. Из размоченных в воде колючек получают гибкие волокна, используемые в быту; плоды съедобны (прим. пер.).

103

Мясистый плод с желтой мякотью, применяется в пищу в традиционной индейской кухне Амазонии (прим. пер.). Дерево семейства ананасовых с небольшими плодами, напоминающими ягоды, сочные и сладкие на вкус (прим. пер.).

104

Дерево семейства ананасовых с небольшими плодами, напоминающими ягоды, сочные и сладкие на вкус (прим. пер.).

105

Мясистый плод с маслянистой мякотью, обладают сильным ароматом и сладким вкусом; применяется в пищу в традиционной индейской кухне (прим. пер.).

106

Огромные по размеру плоды лианы Lagenaria, применяемые в кулинарии и в быту (прим. пер.).

107

Крупный плод с твердой кожурой, с сочной и кислой мякотью, используется для приготовления напитков и сладкого льда (прим. пер.).

108

Кабоклу — старое название индейцев. Также потомок от смешанного брака белого и индианки (прим. пер.).

109

Тесто из кукурузной муки, куда иногда добавляют сливочное масло или сыр (прим. пер.).

110

Божество пантеона афро-бразильских традиционных верований (кандомбле); персонификация сил природы (иногда обожествление умершего предка, управлявшего при жизни этими силами) (прим. пер.).

111

Пирожок из тертой кукурузы с добавлением приправ, обернутый в банановые листья, готовится на водяной бане (прим. пер.).

112

Пирожок из кукурузы и кокосового молока, приготовленный на жаровне (прим. пер.).

113

Небольшой плоский пирог из пшеничной муки с начинкой из яиц и сыра, смешанных с молоком и с сахаром (прим. пер.).

Пирог из муки, яиц, тертого кокоса и молока (прим. пер.).

115

Четвертый из легендарных королей Ойо (Африка), возведенный в ранг божества-ориша; отличался грозным нравом, проявлявшимся в метании громов и молний (прим. пер.).

Женские божества-ориша; Ошун — покровительница пресных вод, Янсан — ветра, бури и непогоды (прим. пер.).

117

Буквально, «жгущая вода» (прим. пер.).

118

Напиток, получаемый путем возгонки перебродившего виноградного жмыха (прим. пер.).